OVENS
USER INSTRUCTIONS GB

FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO IT

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO ES

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI PL

TROUBY
NÁVOD K OBSLUZE CZ

ДУХОВКИ
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ RU

PEČICE
NAVODILA ZA UPORABO SL

PEĆNICE
KORIŠTENJE PRIRUČNIK HR

EINBAUBACKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG DE

ANKASTRE FIRIN
KULLANIM KILAVUZU TR

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

CONTENTS GB

SPIS TREŚCI PL

INDICE IT

OBSAH CZ

CONTENIDO ES

СОДЕРЖАНИЕ RU

VSEBINA SL

SADRŽAJ HR

INHALTSVERZEICHNIS DE

İÇİNDEKİLER TR

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

• Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

• Children must not play with the appliance.

• Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

• During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

• Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

• The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.

• Only use the temperature probe recommended for this oven.

• Do not use a steam cleaner for cleaning operations.

• WARNING: Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.

• The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

• The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.

• If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

• CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.

• Excess spillage must be removed before cleaning.

• During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children MUST be kept away.

1. GENERAL WARNINGS

Read the instructions carefully to make the most of your oven. We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the oven, note its serial number in case you need to get help from the after-sales service.
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not to use it. Contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous to children.
The company shall not be liable if the instructions provided in this document are not complied with.
! NOTE: Functions, properties and accessories of ovens which are mentioned in this manual, can be change depending on oven models.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.Appliance CE complies with European Directives 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person.
Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous to children.

1.2 SAFETY HINTS

•The oven must be used only for the purpose for which it was designed. It must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.
When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.
- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs or cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

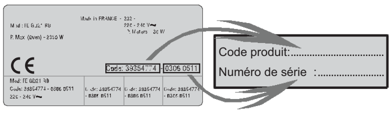
• If the cable is damaged it must be replaced promptly.
When replacing the cable, follow these instructions.
Remove the power cable and replace it with one of the H05VV-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven.Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians.
The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

•The oven you have just acquired has the described technical characteristics and you must not make any modifications to it.
•Do not store flammable products in the oven; they can catch fire if the oven comes on accidentally.
•Do not press on and do not let children sit on the oven door.
•Use kitchen oven gloves, when putting into or removing a dish from the oven.

1.3 RECOMMENDATIONS

• After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.
• Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.
• In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little.

Identification plate



•In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high Temperatures.

1.4 INSTALLATION

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.
The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.
The kitchen unit in which the oven is to be fitted must be made of material resistant to temperatures of at least 70°C.
The oven can be located high in a column or under a worktop.
Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 ELECTRICAL CONNECTION

THE ELECTRICAL CONNECTION SHOULD BE CARRIED OUT BY AN APPROVED CONTRACTOR OR TECHNICIAN WITH SIMILAR QUALIFICATIONS.
The installation receiving the appliance must comply with the standard in force in the installation country.
The manufacturer does not accept any responsibility if this provision is not complied with.
Connection to the network must be by earthed socket outlet, or by means of a multipole circuit-breaker, in compliance with the installation country.
The installation must be protected by suitable fuses, and have wires with a large enough cross-section to supply the oven normally.
CONNECTION:
The oven is fitted with a power lead for connecting exclusively to a voltage of 220-240 V AC across the phases or across phase and neutral.
Connection must be carried out having first checked:
-the supply voltage indicated on the meter,
The lead protection wire (green/yellow) connected to the earth terminal of the oven must be connected to the earth terminal of the installation.

Caution:
•Have the earth continuity of the installation checked by an electrician before making the connection.
•The manufacturer will not be liable for any incident, or the possible consequences that may arise from the use of the oven not earthed, or connected to an earth with defective continuity.

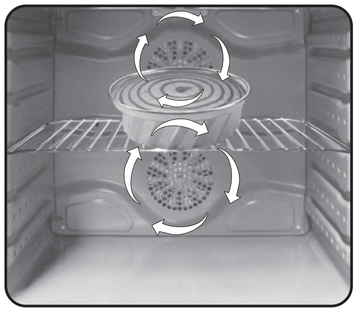
NB: Do not forget that the oven may require after-sales service.
Also, locate the socket outlet so that the oven can be connected once it is removed from its space.

Power supply cable: *If the power supply cable has to be changed, please have this done by the after-sales service or by someone with similar qualifications.*

2. PRO/EXP'R TECHNOLOGY

Our technology and experience have brought a feature typical of professional kitchens into the home. A Multijet lateral ventilation system emit microflows of hot air directly onto the food, at low speeds, enveloping it completely.
This enables uniform cooking, reduced loss of food moisture and simultaneous cooking on different levels.





2.1 OVEN EQUIPMENT

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.
The shelf can take moulds and dishes.



The drip tray catches the juices from grilled foods.
Never use he drip tray as a roasting tray as fat deposits can be quickly spread throughout the oven, which produces excess smoke.
Never place the tray directly on the oven bottom on the separator.





The seperator divides the oven into two cavities. It seperates upper and lower cavity when you want to use oven in dual mode. It must be used in third shelf position.
Never leave the seperator inside the oven when the Pyrolytic mode is on.



The pizza stone for a crisper pizza equipped according to the model with its stand and the pizza roller.

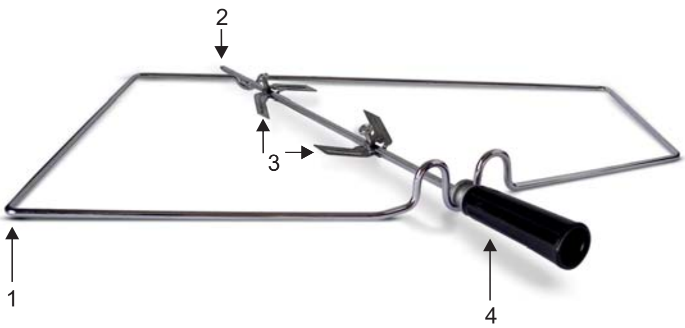


The pastry tray must be placed on the shelf. It is for cooking small pastries like choux, biscuits, meringues, etc...
Never place the pastry tray directly on the oven bottom and on the separator.



2.2 ROTISSERIE *(According to the model)*

No pre-heating is required for rotisserie cooking.
Cooking with the door closed.
The energy consumption is 90-95% less than traditional system.



1- Grid
2- Spit
3- Hooks & Screws
4- Handle

HOW TO USE TURNSPIT

1. Unscrew the hooks
2. Put the spit into the meat
3. Fix the meat with the hooks
4. Tighten the screws
5. Insert the spit into the motor hole
6. The handle



When the oven is in use, any unused accessories should be removed from the oven.

2.3 LED VISION / U.SEE

Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED (for non-pyrolitic versions) or 10 High Power LED (for pyrolitic versions) lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

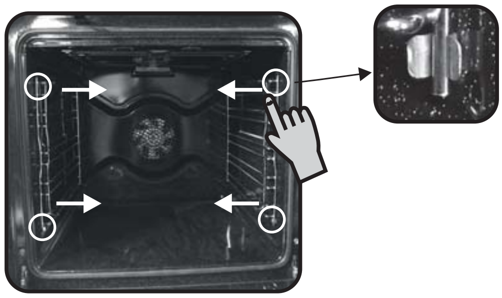
Advantages :
This system, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.

-Optimum view
-Long life illumination
-Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High



2.4 REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

1- Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2- To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3- After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



3. CLEANING THE OVEN

•Wait for the oven to cool down before doing any cleaning by hand.
•Never clean your oven with abrasive cleaners, wire wool or sharp objects, or the enamel may be damaged beyond repair.
•Only use soapy water or bleach (ammonia) cleaners.
•Never line the oven sides with aluminium foil.

GLASS PARTS
We recommend you wipe clean the glass door with absorbent kitchen paper every time you use the oven. If the spattering is heavy, then you can clean with a well squeezed sponge and detergent, and rinse.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

OVEN DOOR SEAL
If this gets dirty, clean the oven seal with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES
Clean them with a sponge soaked in soapy water. Rinse with clean water and dry off. Avoid abrasive cleaners.

DRIP TRAY
After grilling, remove the drip tray from the oven. Take care to pour the warm grease into a container. Wash and rinse the drip tray in hot water with a sponge soaked in washing up liquid.
If residues remain attached, soak them off in water and detergent.
It can also go in a dishwasher or be cleaned with a commercial oven cleaner.
Never place a soiled drip tray in the oven.

OVEN LIGHTING
The bulb and its cover are made of material resistant to high temperatures.

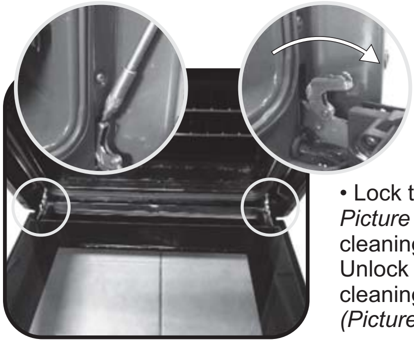
CLEANING THE DOOR GLASS

Internal door glass of this oven can be removed and cleaned.
In order to clean the internal glass follow these instructions;



• Open the door of the oven. *(Picture1)*

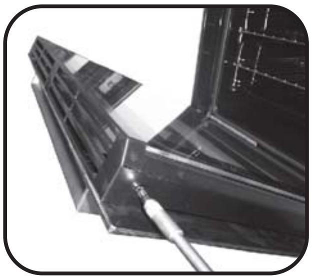
Picture 1



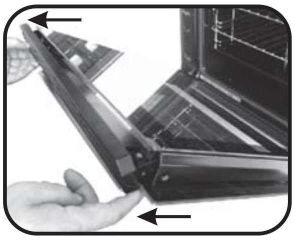
• Lock the hinges as shown in *Picture* 2 before starting the cleaning operation.
Unlock the hinges when the cleaning operation is finished. *(Picture 2)*

Picture 2

• Remove the screws as shown in *Picture (Picture 3)*



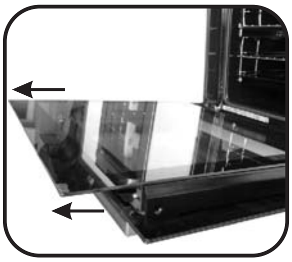
Picture 3



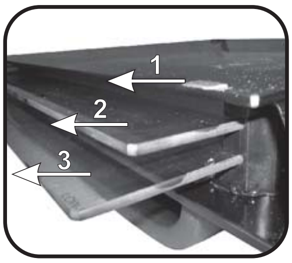
• Remove the top metallic cover by pulling it upwards. *(Picture 4*

Picture 4

• Remove the glass by gently pulling it out of the door frame *(Picture 5)*



Picture 5

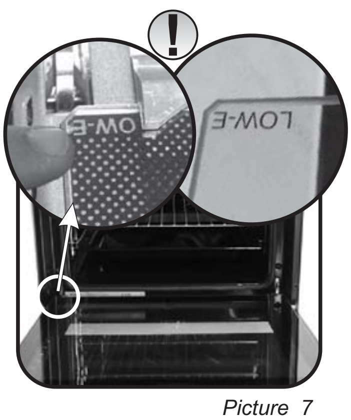


• *For* Pyrolytic *ovens, please remove also 2nd and 3rd glasses .
(*Picture 6)*

Picture 6

• ***After cleaning the glass re-assemble the parts in the reverse order of removal.***

• ON ALL GLASES LOW-E sign must be properly readable and must be positioned on the left corner of the door, close to the left side hinge. In this way the printed surface of the 1st glass will remain INSIDE the door.



Picture 7

4. SERVICE CENTRE

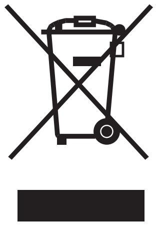
Before calling the Service Centre.

If the oven is not working, we recommend that:
•Check that, if the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:
•Disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

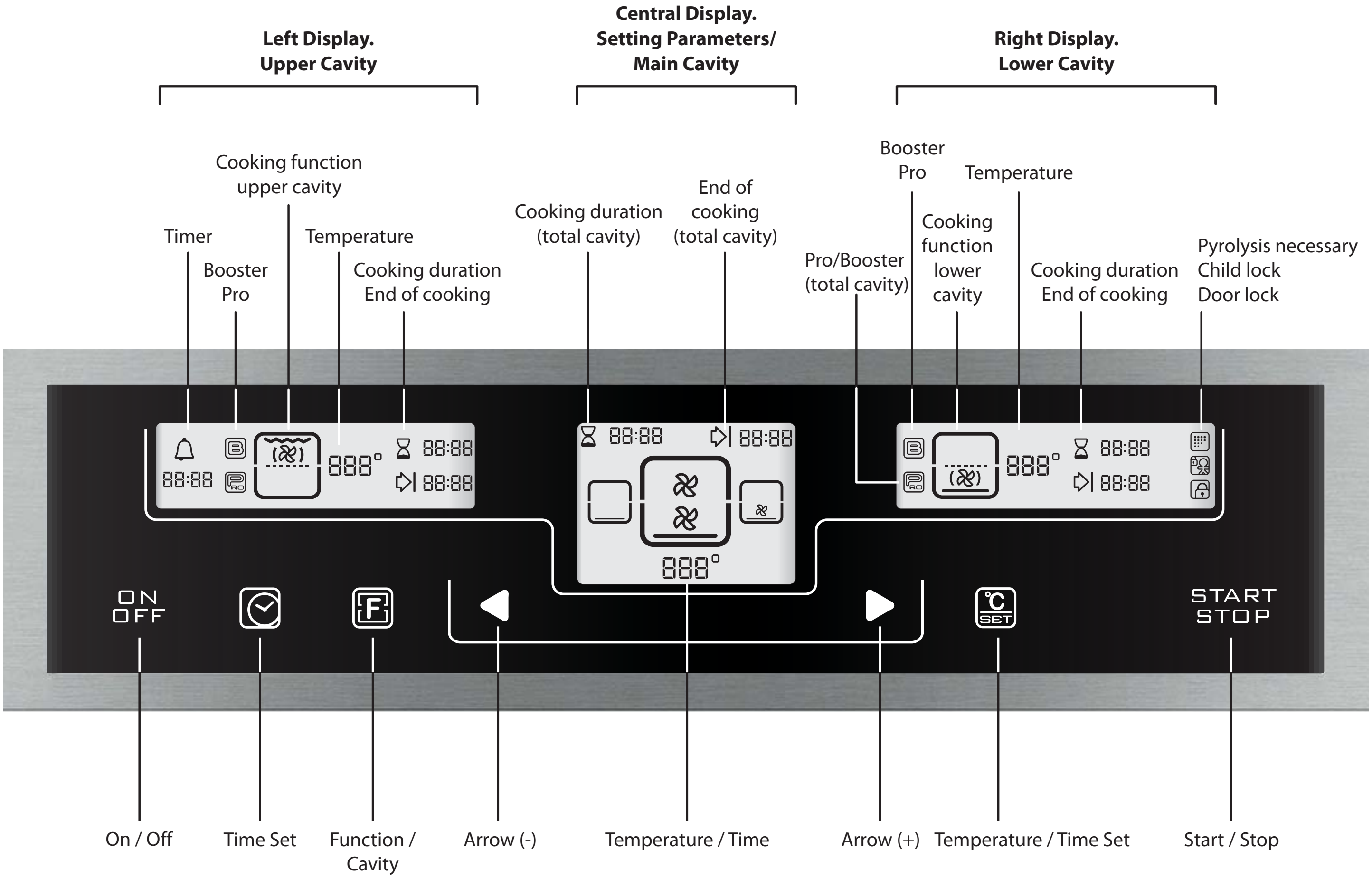
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the serial number specifications plate.

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre whilst under guarantee.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste.
Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

5. DESCRIPTION OF THE DISPLAY



5.1 BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time:
•Wipe over external surface with a damp soft cloth.
•Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid.
•Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness. Ensure that the room is well ventilated while this is being done.

THINGS TO REMEMBER

Confirmation of operation on timer:
•Modification must be confirmed by pressing " °C SET ".

Stop the oven:
•This may be necessary if you have input an incorrect instruction. To stop the oven, press the " START STOP ".

CLOCK SETTING

When the oven is connected to the electricity supply for the first time of after a long power cut, the clock must be re-set.

To set the clock:
1.Press the " " for few seconds and find the " " by using ◀ ▶, then press the " °C SET ". The digits on the central display will blink.

2.Set the clock by using ◀ ▶ then wait a few second or press the " °C SET " again to apply your setting.

ADJUSTING THE DISPLAY CONTRAST

1. Press the " " for few seconds and find the " ◑ "by using ◀ ▶, then press the " °C SET ". (The contrast of the display brightness is included between "1" maximum and "5" minimum.)

2. Choose the contrast level by using ◀ ▶ then wait few seconds or press the " °C SET " again to apply your setting.

NOTE: If you want to set the clock or to adjust the display contrast after the first switching on of the oven, press the " ON OFF " for switch on the oven, and proceed how described in the points 1 and 2 of the specific paragraphs.

MINUTE MIND

1.Press the " ON OFF " for switch on the oven.

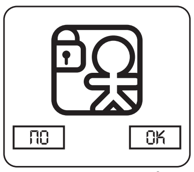
2.Press the " " for few seconds and find the " "by using the ◀ ▶, then press the " °C SET ".

3.Set the required time by using the ◀ ▶, then wait a few seconds or press the "Temperature/Time SET °C SET " again to apply your setting.

NOTE: This function allows oven to be used as an alarm clock independently form the working oven.

CHILD LOCK

1. To set the child lock press " F " for few seconds.
2.



To activate press " ▶ " "OK"
To activate press " ◀ " "NO"

NOTE: It is possible to activate child lock both when the oven in ON and OFF

5.2 HOW TO USE OVEN

SINGLE MODE

To use the Single Mode, remove the seperator from the oven.
You can choose all the functions below with Single Mode.
The cooking methods suggested are set out in the table below. A temperature is also suggested for each cooking method. This can be modified within a pre-determined range.

Function Mode according to the oven model		Pre-set temperature °C	Pre-determined temperature °C	Function Booster*
•	Off	-	-	-
	Bottom	160	50-240	-
	Bottom+Fans	210	50-240	Booster
	Bottom+Top	220	50-280	-
	Bottom+Top+Fans	210	50-240	-
	Circular Heating Element +Fans	180	50-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill+Fans	210	180-230	Booster
	Grill+Turnspit+Fans	240	180-240	Booster
	Defrost	40	No	-
	Keep Warm	60	No	-
	Pyro ***	NORMAL	**ECO:**425/65min **NORMAL:**425/75min **SUP:**425/1h30min	-

**Booster: rapid temperature raised*

1.Press the " ON OFF " to switch on the oven.
2.Press the " F ". Choose function required to the cooking by using ◀ ▶ .
3.The appropriate temperature or level cooking, according to the cooking method selected is displayed. It can be modified within a pre-determined range - see table above. To modify the temperature setting, press the " °C SET " and choose the temperature by using ◀ ▶. Then press the " °C SET " again to confirm. The temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.
4.To start the cooking, press the " START/STOP ". The oven will start cooking and will start to heat up. The indicator light blinks until the selection temperature has been reached. An audible sounds at the the end of this operation and the indicator light becomes fixed.
5.To change the oven function, repeat the steps for 2 to 4.
6.To stop the cooking press the " START STOP ".

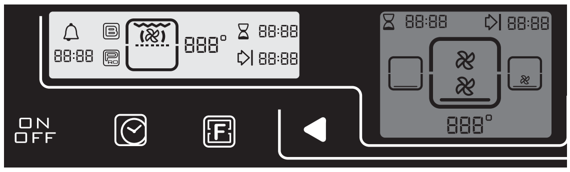
DUAL MODE

To activate the Dual Mode, put the separator into the third position shelf of the oven. You can choose the functions below with Dual Mode.
1- Press the " ON OFF " switch on the oven.
2- Press the " F " select which part of the oven cavity (UPPER or LOWER) must be used; choose the function required to the cooking by using the ◀ ▶ .
3- The appropriate temperature or level cooking, according to the method selected is displayed.
It can be modified within a pre-determined range-see table below.
To modify the temperature setting, press the " °C SET " and choose the temperature by using ◀ ▶ .
Then press the "°C SET"again to confirm. The temperature display is fixed but can be modified during the cooking cycle.
4- To start the cooking, press the " START/STOP ".
The oven will start cooking and will start to heat up. The indicator light blinks until the selected temperature has been reached; an audible sounds at the end of this operation and the indicator light becomes fixed.
5- To stop the cooking, select the " - ".

Upper Cavity

Function Mode according to the oven model		Pre-set temperature °C	Pre-determined temperature °C	Function Booster*
	Circular Heating Element +Fan	180	160-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill+Fan	190	160-240	-

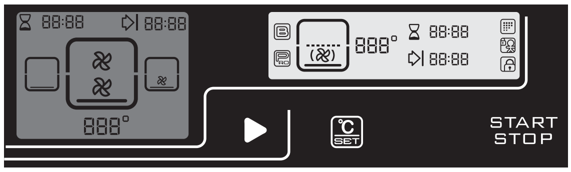
**Booster: rapid temperature raised*



Lower Cavity

Function Mode according to the oven model		Pre-set temperature °C	Pre-determined temperature °C	Function Booster*
	Circular Heating Element +Fan	180	160-240	-
	Bottom	160	160-240	-
	Bottom+Fan	160	160-240	-

**Booster: rapid temperature raised*



USING UPPER AND LOWER CAVITY AT THE SAME TIME
The two cavity (UPPER and LOWER) must be used simultaneously, for two different type of cooking; for set this modality of cooking, to set the mode of cooking please proceed as follows:
1- Press the " F " to select the second cavity to be used and follow the instruction from "1" to "5" of above paragraph.

COOKING DURATION
1.Press "time set" and find "hourglass" by using "arrows"
2.Press "Temperature/Time Set" and set the cooking duration by using "arrows"
3.To confirm your setting , press "Temperature/Time Set" again

END OF COOKING
1.Press "time set" and find "hourglass" by using "arrows"
2.Press "Temperature/Time Set" and set the end of cooking time by using "arrows"
3.To confirm your setting , press "Temperature/Time Set" again.
NOTE: For deleting a time already set, find "barred clock" by using "arrows" in the time set menu and press "Temperature/Time Set"
This function is typically used with "cooking duration" function.

DELAYED START
For example, if it is 10 o'clock and the dish has to be cooked for 45 minutes and it needs to be ready by 12:30, the below steps must be followed:
- switch on the oven pressing the "ON/OFF" button
- select the desired function using the "arrows"
- select the desired temperature pressing the " °C/Time Set " button and using the "arrows"
- set the cooking duration to 45 minutes, that means:
  •press the "Time Set" button
  •press the " °C/Time Set " button and use the "arrows" to set the cooking duration
  •confirm the choice pressing the " °C/Time Set " button
  •set the end of cooking time to 12:30, that means:
  •use the "arrows" to select the "End of cooking" icon
  •press the " °C/Time Set " button and use the "arrows" to set the end of cooking time
  •confirm the choice pressing the " °C/Time Set " button
  •the oven will start to cook automatically (DO NOT press the "START" button) at 11:45 (which means 12:30 minus 45 minutes); and the oven will stop cooking automatically at the end of the set time.

WARNING.
If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

6. COOKING MODE

All cooking should be carried out with the door closed.

BOTTOM + FAN - The combination of the bottom heating element and fan is ideal for fruit flans, tarts, quiches and pastries. It prevents food from becoming too dry and encourages bread dough to rise. Place the shelf in the bottom position in the oven.

BOTTOM - Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pâté and any cooking that needs more heat from below.

BOTTOM + TOP - Both top and bottom heating elements are in use. This method is ideal for all traditional roasting and baking.When cooking red meat, roast beef, leg of lamb, game, bread or foil wrapped foods.

BOTTOM + TOP + FAN - Both top and bottom heating elements are used in conjunction with the fan, which circulates hot air throughout the oven.We recommend this method for poultry, pastries, fish and vegetables. By using this method better heat penetration is achieved and cooking and preheating times are also reduced. The fan cooking option allows you to cook different foods together at different positions in the oven all at the same time, providing even heat distribution but without the risk of mingling tastes and smells. When cooking different foods at the same time allow a further 10 minutes.

Circular Heating Element + FAN - Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. Meet and fish) without mixing tastes and smell. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.

GRILL - Using the top heating element. Success is guaranteed for mixed grills, kebabs and gratin dishes. The grill should be pre-heated to a high temperature for 5 minutes. White meats should always be placed at some distance from the grill element, the cooking time is slightly longer but the meat will be more succulent. Red meat and fish fillets can be placed directly onto the shelf with the drip tray placed beneath on lower shelf position.

GRILL + FAN - The top heating element is used in conjunction with the fan which circulates the hot air around the oven. Pre heating is recommended for red meats but is not necessary for white meats. Grilling is ideal for cooking thicker food items such as pork or poultry. Food to be grilled should be placed directly at the centre of the middle shelf.

By sliding the drip tray underneath the shelf it will ensure that any juices are collected. For best results always make sure that the food is not too close to the grill element and turn the food over half way through the cooking time.

GRILL + TURNSPIT + FAN - The advantage of using the top oven element at the same time as the fan and rotisserie is that the food is evenly cooked, preventing it from becoming dry and tasteless. The rotisserie is programmed to continue rotating for approximately five minutes after cooking, making full use of the residual oven heat.No pre-heating is required for rotisserie cooking.

DEFROST - When the dial is set to this position. The fan circulates hot air around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered. The temperature is preset in 40°C constant, no regulation is possible.

KEEP WARM - This is recommended to reheat precooked foodstuff, positioning the shelf on the second level from top, or to defrost bread pizza or pastry by positioning the shelf on the lower level.

The temperature is preset in 60°C constant, no regulation is possible.

PIZZA - With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

PYRO - The oven takes care of the entire inside oven cleaning -Two choices are possible ECO, SUPER

7. PYROLYTIC CYCLE *(According to the model)*

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature.The operation is carried out automatically by means of the programmer.The resulting fumes are rendered “clean” by passing over a Pyrolyser wich starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock.

The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

NOTE : If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

THREE PYROLYTIC CYCLE are pre-set.

•ECO PYROCLEAN : Cleans a moderately stained oven.Operates for a period of 65 minutes.

•NORMAL PYROCLEAN : Cleans a normaly stained oven. Operates for a period of 75 minutes

•SUPER PYROCLEAN : Cleans a heavily stained oven.Operates for a period of 90 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven !

Tip : Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

Before carrying out a Pyrolytic cycle :

•Remove all accessories from the oven (seperator, grids, trays, etc.) : They cannot withstand the high temperatures and would be damaged by pyrolytic temperatures.

•Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.

•Close the oven door.

•Excess spillage must be removed before cleaning.

Using the pyrolytic cycle :

1- Press the “ F ”. Choose the “ ⁝⁝⁝ ” by using ◀ ▶ then press the “ °C SET ” to confirm. “ ⁝⁝⁝ ” will appear on screen. ECO mode flashes.

Remember :

ECO - cycle of 65 minutes - moderately stained oven

NORMAL - cycle of 75 minutes - normaly stained oven

SUP - cycle of 90 minutes - heavily stained oven

2- By using ◀ ▶ select required Pyrolytic mode, according the degree of staining: **ECO, NORMAL** or **SUP**. Then press the “ °C SET ” to confirm.

• Your choice is confirmed after 3 seconds...

The oven starts the pyrolytic cycle. The pyrolytic mode selected flashes and the “ ⧗ ” and the “ ▷| ” indicator lights will appear. During the pyrolytic cycle, the locking oven door symbol appears, this indicates that the door is locked. The cooling fan will operate.

The indicator light flashes until the temperature required is not reached and then it becomes fixed.

At the end of the pyrolytic cycle the oven will automatically switch off.

For 15 seconds, an audible signal lets you know that the cycle has ended and the “ ⧗ ” and the “ ▷| ” indicator lights will flash.

•Press the “ START STOP ” to stop. Unless you do this, the symbols will continue flashing. The symbol “ ⁝⁝⁝ ” disappears on the Timer, the pyrolytic mode.

This sentence is incorrect

The oven door will remain locked until the temperature has reduced. Whist the locking oven door symbol is illuminated the oven door can not be opened.

The cooling fan does not switch itself off until the temperature of the oven components is reasonable.

At the end of the cycle, the indicator flashes again, it will remain also turned on after having extinguished the oven and it will extinguish when the inside temperature of the oven is sufficiently low.

Pyrolysis leaves a white residue on the oven walls. Wait for the oven to cool completely then clean the inside of the oven with a damp sponge to wipe off the residue.

8. COOKING TIPS

It is better not to salt meats until after cooking as salt encourages the meat to spatter fat. This will dirty the oven and make a lot of smoke.
Joints of white meat, pork, veal, lamb and fish can be put into the oven cold. The cooking time is longer than in a preheated oven, but it cooks through to the centre better as the heat has more time to penetrate the joint.
Correct preheating is the basis of successful red meat cookery.

GRILLS
• Before loading the grill:
Remove the meat from the refrigerator a few hours before grilling. Lay it on several layers of kitchen paper. This improves seizing, making it tastier and avoids it staying cold at the centre.
Add pepper and spices to the meat before grilling, but add any salt after cooking. This way it will seize better and stay juicy. Baste all the food to be cooked with a little oil. This is best done with a wide flat basting brush.Then sprinkle with more pepper and herbs (thyme, etc.).
• During cooking:
Never pierce the food during cooking even when you turn it. This lets the juice out and it becomes dry.

BAKING
Avoid using shiny tins, they reflect the heat and can spoil your cakes. If your cakes brown too quickly, cover them with greaseproof paper or aluminium foil.
Caution: The correct way to use foil is with the shiny side in towards the cake. If not the heat is reflected by the shiny surface and does not penetrate the food.
Avoid opening the door during the first 20 to 25 minutes of cooking:
Soufflés, brioches, sponge cakes, etc. will tend to fall.You can check if cakes are done by pricking the centre with a knife blade or metal knitting needle. If the blade comes out nice and dry, your cake is ready and you can stop cooking. If the blade comes out moist or with bits of cake attached, continue baking but slightly lower the thermostat so that it is finished off without burning.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

• ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
• I bambini al di sotto di 8 anni dovrebbero essere tenuti a distanza se non continuamente supervisionati.
• L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
• I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
• La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
• Durante l’uso l’apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all’interno del forno.
• ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l’uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
• Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
• Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
• Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
• Non utilizzare un pulitore a vapore.
• ATTENZIONE: Assicurarsi che l’apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare la possibilità di scosse elettriche.
• Il mezzo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso in accordo con le leggi di cablaggio.
• Le istruzioni devono indicare quale tipo di cavo debba essere utilizzato, tenendo presente la temperatura della superficie posteriore dell’apparecchio.
• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo o un assieme speciali disponibili presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.
• ATTENZIONE: Al fine di evitare ogni pericolo dovuto al riarmo accidentale del dispositivo termico di interruzione, il presente apparecchio non deve essere alimentato con un dispositivo di manovra esterno, quale un temporizzatore oppure essere connesso a un circuito che viene regolarmente alimentato o disalimentato dal servizio.
• ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde quando il grill è in uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
• Gli eccessi di materiale tracimato devono essere tolti prima della pulizia.
• Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.

1. AVVERTENZE GENERALI

Per utilizzare in modo ottimale il forno, è consigliabile leggere con attenzione queste istruzioni e conservarle in un luogo sicuro in modo da poterle consultare in caso di bisogno. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio, come sacchetti di plastica, polistirolo e chiodi fuori della portata dei bambini perché potrebbero essere pericolosi.
Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.
NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.

1.1 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

CE Tutti i componenti di questo elettrodomestico destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi che le disposizione della Direttiva CEE 89/109.
Il forno è conforme alle Direttive europee 73/23/CEE e 89/336/CEE, sostituite dalle direttive 2006/95/CE e 2004/108/CE e successive modifiche.

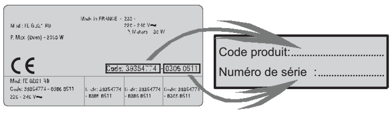
1.2 SUGGERIMENTI SULLA SICUREZZA

•Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso.
•Tutti i componenti accessibili e gli elementi riscaldanti si riscaldano durante l'uso. Fare attenzione a non toccarli.
•Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni dovuti a un uso improprio, errato o irragionevole del forno. Durante l'uso di elettrodomestici elettrici, è indispensabile attenersi ad alcune semplici regole di base:
-Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa a muro
-Non toccare il forno con mani o piedi bagnati o umidi
-Non utilizzare i forno con i piedi scalzi
- È generalmente sconsigliabile utilizzare adattatori, basette di alimentazione o prolunghe.
- Se il forno si guasta o uno degli interruttori risulta difettoso, spegnerlo immediatamente e non utilizzarlo.
•Sostituire immediatamente il cavo di alimentazione se danneggiato. Attenersi alle seguenti istruzioni per sostituire il cavo di alimentazione. Rimuovere il cavo di alimentazione difettoso e sostituirlo con uno dei seguenti modelli: H05RR-F, H05VV-F o H05V2V2-F. Verificare che le specifiche elettriche del cavo di alimentazione corrispondano a quelle del forno. Fare sostituire il cavo di alimentazione da un tecnico qualificato. Verificare che il cavo di messa a terra (giallo/verde) sia 10 mm più lungo del cavo di alimentazione. Rivolgersi solo a centri di assistenza autorizzati e verificare che vengano utilizzate solo parti di ricambio originali. Il produttore non è in grado di garantire la sicurezza del forno in caso di mancata osservanza delle istruzioni indicate in precedenza.

•Il forno ha le caratteristiche tecniche descritte in questo documento e non deve essere in alcun modo modificato.
•Non conservare materiale infiammabile nel forno perché potrebbe incendiarsi nel caso in cui il forno venga accidentalmente acceso.
•Non esercitare pressione sullo sportello del forno e impedire ai bambini di sedervisi sopra.

1.3 RACCOMANDAZIONI

•Dopo l'uso, sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenerlo perfettamente pulito.
•Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.
•Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. È generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa.



Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

1.4 INSTALLAZIONE

Il produttore non è obbligato a occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza necessari per correggere problemi dovuti a un'errata installazione non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti a un'errata installazione. L'unità della cucina in cui viene installato il forno deve essere fabbricato in un materiale in grado di tollerare una temperatura di almeno 70°C.
Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro.
Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

1.5 COLLEGAMENTI ELETTRICI

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI A UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO. La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.
COLLEGAMENTO
Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione, che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 230 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare: - la tensione di alimentazione indicata sul misuratore, - l'impostazione del sezionatore. Il filo di messa a terra (giallo/verde) collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

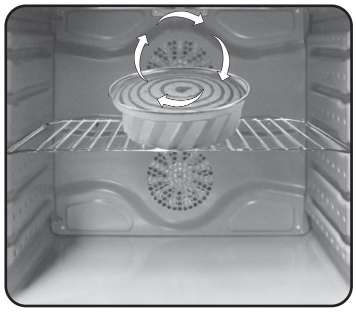
Attenzione:
•Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica a un elettricista qualificato.
•Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento a una messa a terra con una continuità difettosa.

Nota: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato.
Cavo di alimentazione: *il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.*

2. TECNOLOGIA PRO/EXP'R (A SECONDA DEI MODELLI)

Siamo riusciti a portare anche a casa vostra l'eccellenza tipica delle cucine professionali: questo grazie ad una tecnologia d'avanguardia e ad una consolidata esperienza.
Un sistema di ventilazione laterale emette a bassa velocità, attraverso 100 aperture presenti sui pannelli, micro flussi di aria calda direttamente sui cibi, avvolgendoli interamente: ciò riduce la perdita di umidità del cibo e permette una cottura uniforme. Con questo sistema si ha la possibilità di cucinare contemporaneamente cibi diversi, i quali vengono disposti sui vari livelli.





2.1 ACCESSORI DEL FORNO (A SECONDA DEI MODELLI)

Prima di utilizzare il forno per la prima volta, è necessario pulire tutti gli accessori, lavandoli con una spugna bagnata, sciacquandoli e asciugandoli.

La griglia può sostenere teglie e piatti



La leccarda serve a raccogliere i residui che sgocciolano durante la cottura di alimenti con il grill.




Non utilizzare la vaschetta di gocciolamento come teglia per gli arrosti perché i depositi di grasso possono disperdersi rapidamente all'interno del forno e causare la produzione di un fumo eccessivo.



La ***piastra per pizza,*** che consente di cucinare pizze più croccanti, è munita di una base e di uno stendipizza.

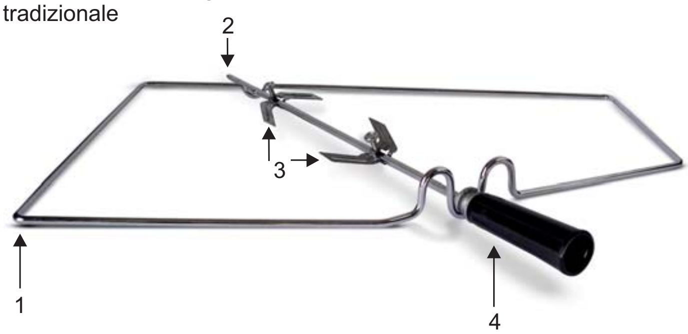


La ***teglia per i dolci*** deve essere collocata sul vassoio e può essere utilizzata per cucinare pasticcini, come bignè, biscotti, meringhe, ecc.... Non collocare mai la teglia per i dolci direttamente sul ripiano inferiore del forno.



2.2 FUNZIONE GIRARROSTO

Per arrostire non è richiesto il pre riscaldamento del forno
Effettuare la cottura con la porta forno chiusa
Il consumo di energia è inferiore del 90-95% rispetto al metodo tradizionale



1- Griglia
2- Spiedo
3- Ganci e viti
4- Impugnatura

MODALITÀ UTILIZZO GIRARROSTO



1. Svitare i ganci
2. Infilare lo spiedo all'interno della carne
3. Bloccare la carne con i ganci
4. Stringere le viti dei ganci
5. Inserire lo spiedo all'interno della cavità del forno
6. Smontare l'impugnatura prima di iniziare la cottura

Quando il forno è in funzione bisogna togliere dalla cavità tutti gli accessori inutilizzati.

2.3 LED VISION (A SECONDA DEI MODELLI)

Questo sistema di illuminazione sostituisce le "lampadine" tradizionali. I 14 LED (sui modelli non pirolitici) o i 10 LED ad alta potenza (sui modelli pirolitici) sono integrati direttamente nello sportello. Questi LED producono una luce bianca di alta qualità che consente di vedere bene tutti i ripiani all'interno del forno senza ombre.

Vantaggi :
Oltre a garantire una buona visibilità all'interno del forno, questo sistema è più resistente rispetto alla lampadine tradizionali, richiede una minore manutenzione e consuma meno dei sistemi tradizionali.

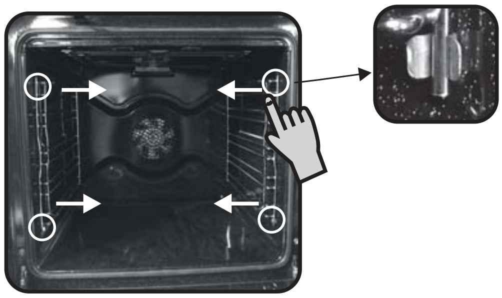
- Ottima visibilità
- Illuminazione di lunga durata
-Consumi ultra-ridotti, Consuma il 95% in meno rispetto ai sistemi tradizionali

«Elettrodomestico con luci LED bianche di classe 1M, conforme a IEC 60825- 1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente allo standard EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); emissione luminosa massima pari a 459 nm < 150uW.



2.4 RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Rimuovere le griglie tirandole verso il senso della freccia
2. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo
3. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente



3. PULIZIA DEL FORNO

•Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare operazioni di pulizia manuali.
•Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate.
•Utilizzare solo acqua e sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).
•Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina.

PARTI IN VETRO
È consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

*Non utilizzare mai detergenti abrasivi o oggetti appuntiti perché potrebbero graffiare la superficie in vetro o frantumarla.

*Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLO DEL FORNO
Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

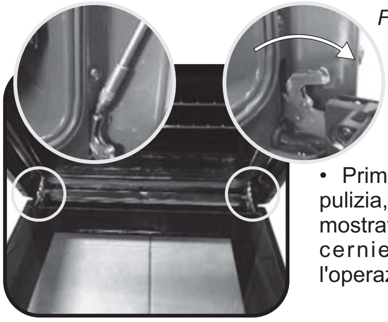
ACCESSORI
Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli. Evitare di usare detergenti abrasivi.

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO
Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore. Lavare e sciacquare la vaschetta in acqua calda utilizzando una spugna e del detergente per piatti. Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

PULIZIA PORTAIN VETRO
È possibile rimuovere e pulire la porta vetro interna.
Al fine di pulire il vetro interno, seguire le seguenti istruzioni:

• Aprire la porta del forno *(Figura 1)*


Figura 1

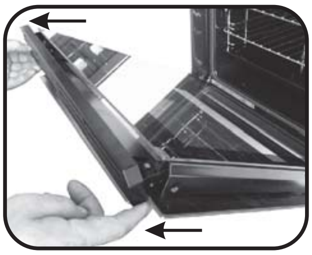


• Prima di iniziare l'operazione di pulizia, bloccare le cerniere come mostrato nella Figura 2. Sbloccare le cerniere una volta terminata l'operazione. *(Figura 2)*

Figura 2

• Rimuovere le viti come nella Figura 3. *(Figura 3)*

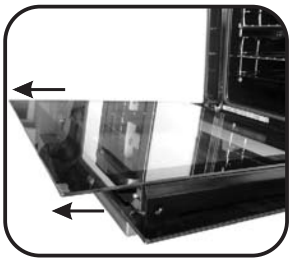

Figura 3

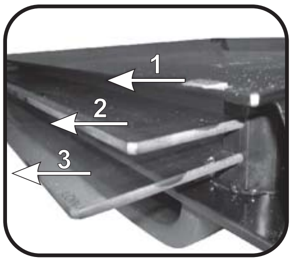


• Rimuovere la copertura metallica superiore tirandola verso l'alto. *(Figura 4)*

Figura 4

• Rimuovere il vetro estraendolo con molta cura dalla controporta del forno. *(Figura 5)*


Figura 5



• * Per i forni pirolitici, rimuovere anche il secondo e il terzo vetro. (Figura 6)

Figura 6

• Al termine della pulizia del vetro, riassemblare le parti nell'ordine opposto alla rimozione

• SU TUTTI I VETRI, l'indicazione "Low-E" deve essere correttamente leggibile e posizionata sul lato sinistro della porta, vicino alla cerniera laterale sinistra. In questo modo, l'etichetta stampata del primo vetro rimarrà INTERNA alla porta.


Figura 7

4. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

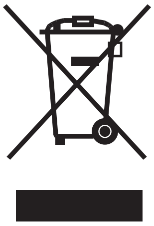
Prima di rivolgersi all'assistenza tecnica:

Se il forno non funziona, è consigliabile:
•Controllare che il forno sia correttamente collegato all'alimentazione elettrica.

Se non è possibile individuare la causa del guasto:
•Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica, non toccarlo e rivolgersi all'assistenza tecnica.

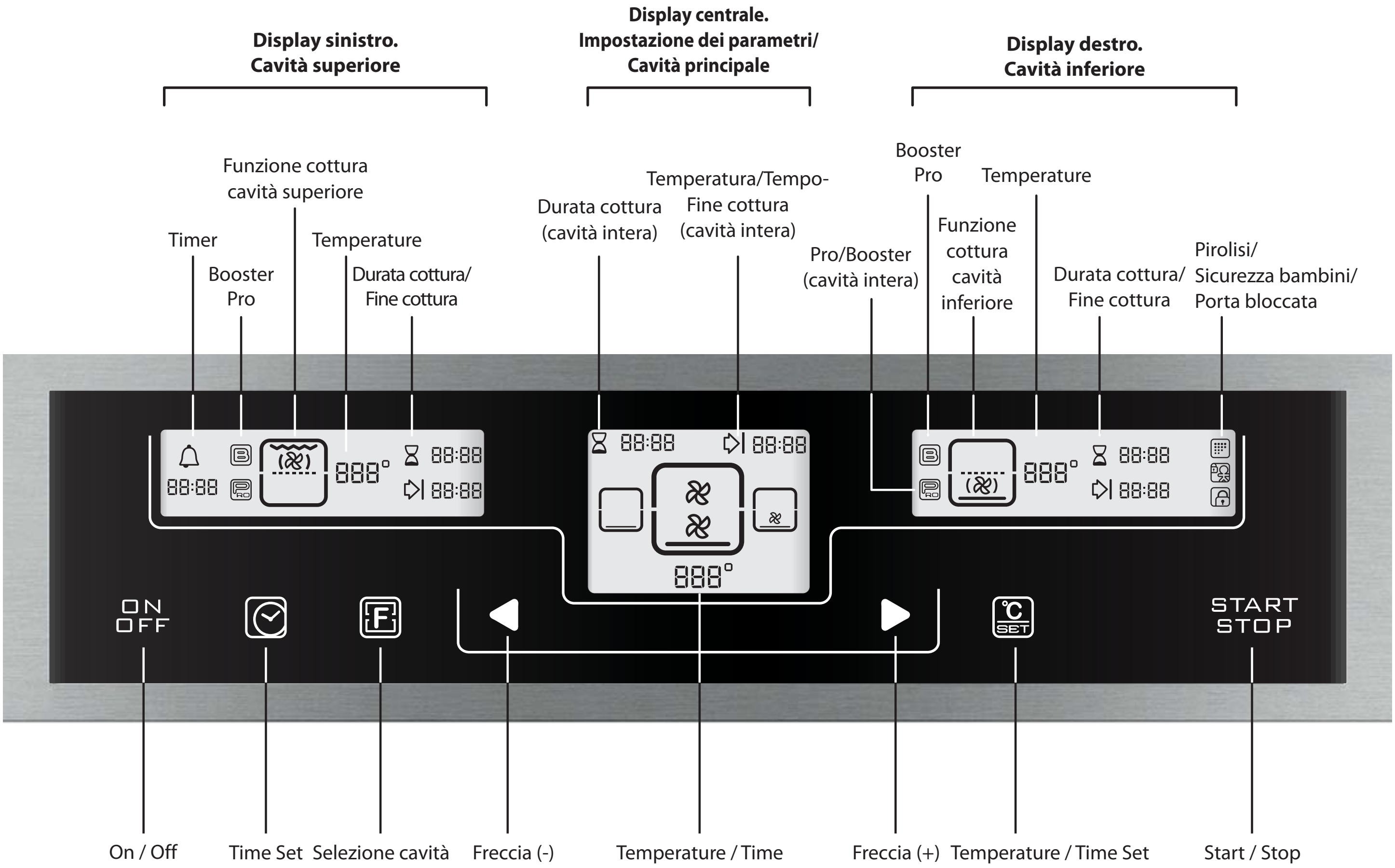
Prima di chiamare il centro di assistenza, ricordarsi di prendere nota del numero di serie riportato sulla targhetta identificativa.

Il forno viene fornito con un certificato di garanzia che ne garantisca la riparazione gratuita presso un centro di assistenza durante il periodo di validità della garanzia.



Il forno è marcato in conformità con la Direttiva europea 2002/96/CE relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (WEEE). Uno smaltimento corretto del prodotto evita di causare danni all'ambiente e alla salute umana. Il simbolo riportato sul prodotto indica che non può essere smaltito come normale rifiuto domestico.
Il forno deve essere invece consegnato a un centro di raccolta specializzato nello smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche usate. Questo elettrodomestico deve essere smaltito in conformità con i regolamenti locali in materia di smaltimento di rifiuti. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio locale responsabile, al servizio di raccolta di rifiuti locali o al punto vendita presso cui è stato acquistato.

5. DESCRIZIONE DEL DISPLAY



5.1 PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA

PROMEMORIA

Conferma delle operazioni con il timer:
•Le modifiche devono essere confermate premendo "°C SET".

Arresto del forno:
•Può essere necessario se si seleziona un comando errato. Per spegnere il forno premere "START STOP".

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

L'orologio deve sempre essere reimpostato quando si collega il forno all'alimentazione elettrica o dopo un'interruzione prolungata dell'alimentazione elettrica.

Per impostare l'orologio:
1 .Premere " ◷ " per alcuni secondi e cercare " ◷ " utilizzando " ◀ ▶ ", poi premere " °C SET ". Le cifre nel display centrale inizieranno a lampeggiare.
2 .Impostare l'orologio utilizzando " ◀ ▶ ", aspettare qualche secondo o premere di nuovo " °C SET "per attivare il comando.

SISTEMARE IL CONTRASTO DEL DISPLAY

1. Premere " ◷ " per alcuni secondi e cercare " ◑ " utilizzando "◀ ▶", poi premere " °C SET ". (Il contrasto della luminosità del display è compreso fra un massimo '1' e un minimo '5'.)

2. Scegliere il livello di contrasto usando " ◀ ▶ ", aspettare qualche secondo o premere di nuovo " °C SET " per attivare l'impostazione.

ATTENZIONE: Se si desidera impostare l'orologio o aggiustare il contrasto del display dopo la prima accensione del forno, è necessario premere " ON OFF " per accendere il forno e poi procedere come descritto nei paragrafi specifici nei punti 1 e 2.

TIMER

1. Premere " ON OFF " per accendere il forno.

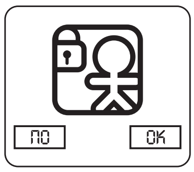
2. Premere " ◷ " per alcuni secondi e cercare " 🔔 " utilizzando "◀ ▶", poi premere " SET "

3. Impostare il tempo desiderato utilizzando " ◀ ▶ ", poi aspettare qualche secondo o premere di nuovo 'Temperatura/Time SET' " °C SET " per attivare il comando.

ATTENZIONE: Questa funzione fa sì che il forno possa essere utilizzato come sveglia, indipendentemente dal fatto che il forno sia attivo.

SICUREZZA BAMBINI

1. Per impostare il blocco bambini premere " F " per alcuni secondi.
2.



Per attivare premere " ▶ "
Per disattivare premere " ◀ "

ATTENZIONE: È possibile attivare il blocco bambini sia quando il forno è acceso sia quando è spento.

5.2 COME UTILIZZARE IL FORNO

SINGOLA MODALITÀ

Per utilizzare la modalità singola è necessario rimuovere il separatore dal forno.Tutte le funzioni sotto elencate si possono scegliere con la modalità singola. Le modalità di cottura consigliate sono illustrate nella tabella sottostante, la quale riporta anche la temperatura suggerita per ciascun metodo di cottura. La temperatura può essere modificata e impostata su un valore compreso entro un intervallo predeterminato.

Modalità di funzionamento secondo il modello di forno		Temperatura pre-impostata °C	Temperatura pre-determinata °C	Funzione Booster*
	Off	-	-	-
	Parte inferiore	160	50-240	-
	Parte inferiore+Ventole	210	50-240	Booster
	Parte inferiore Parte superiore	220	50-280	-
	Parte inferiore+Parte superiore+Ventole	210	50-240	-
	Elemento di riscaldamento circolare+ Ventole	180	50-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill+Ventole	210	180-230	Booster
	Grill+Girarrosto+ Ventole	240	180-240	Booster
	Sbrinamento	40	No	-
	Mantenere in caldo	60	No	-
	Piro ***	NORMALE	**ECO:**425/65min **NORMALE:**425/75min **SUP:**425/1h30min	-

**Booster: aumento rapido della temperatura.*

Inserire tabella

1.Premere " ON OFF " per accendere il forno.
2.Premere " F ". Scegliere la funzione che si desidera utilizzare per cucinare utilizzando " ◀ ▶ ".
3.Viene quindi visualizzata la temperatura appropriata o il livello di cottura adeguato al metodo di cottura selezionato. La temperatura può tuttavia essere modificata secondo un range predeterminato – vedere la tabella sopra. Per cambiare l'impostazione della temperatura premere " °C SET " e scegliere la temperatura utilizzando "◀ ▶". Poi premere di nuovo " °C SET " per confermare. La temperatura visualizzata sul display è fissa, ma può essere variata durante la cottura.
4.Per iniziare la cottura premere " START/STOP ". Il forno avvia il ciclo di cottura e incomincia a riscaldarsi. L'indicatore luminoso lampeggia fino al raggiungimento della temperatura selezionata. Al termine dell'operazione il forno emette un avviso acustico e l'indicatore luminoso smette di lampeggiare e si accende fisso.
5. Per cambiare la funzione del forno eseguire di nuovo i passaggi dal 2 al 4.
6. Per interrompere la cottura premere " START STOP ".

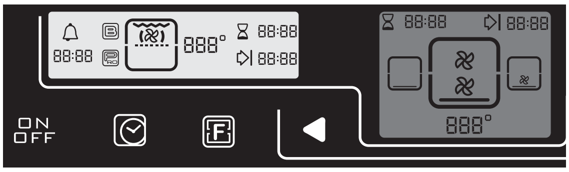
DOPPIA MODALITÀ

Per attivare la doppia modalità è necessario inserire il separatore nella terza scanalatura del forno. Con la doppia modalità si possono scegliere le sottostanti funzioni indicate in tabella.
1.Premere " ON OFF " per accendere il forno.
2.Premere " F " per selezionare la cavità del forno che si desidera utilizzare (superiore o inferiore); scegliere la funzione richiesta dalla modalità di cottura utilizzando " ◀ ▶ ".
3. Viene quindi visualizzata la temperatura appropriata o il livello di cottura adeguato al metodo di cottura selezionato. La temperatura può tuttavia essere cambiata secondo un range predeterminato – vedere la tabella sotto. Per modificare l'impostazione della temperatura premere " °C SET " e scegliere la temperatura utilizzando "◀ ▶". Poi premere di nuovo " °C SET " per confermare. La temperatura visualizzata sul display è fissa, ma può essere variata durante la cottura.
4. Per iniziare la cottura premere " START/STOP ". Il forno avvia il ciclo di cottura e incomincia a riscaldarsi. L'indicatore luminoso lampeggia fino al raggiungimento della temperatura selezionata. Al termine dell'operazione il forno emette un avviso acustico e l'indicatore luminoso smette di lampeggiare e si accende fisso.
5.Per interrompere la cottura premere " - "

Cavità superiore Tabella

Modalità di funzionamento secondo il modello di forno		Temperatura pre-impostata °C	Temperatura pre-determinata °C	Function Booster*
	Elemento di riscaldamento circolare + Ventole	180	160-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill + Ventole	190	160-240	-

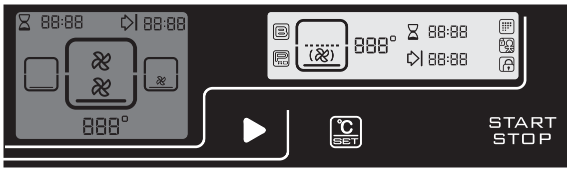
**Booster: aumento rapido della temperatura*



Cavità inferiore Tabella

Modalità di funzionamento secondo il modello di forno		Temperatura pre-impostata °C	Temperatura pre-determinata °C	Function Booster*
	Elemento di riscaldamento circolare + Ventole	180	160-240	-
	Parte İnferiore	160	160-240	-
	Parte İnferiore + Ventole	160	160-240	-

**Booster: aumento rapido della temperatura*



UTILIZZO SIMULTANEO DELLA CAVITà SUPERIORE E INFERIORE

Le due cavità (superiore e inferiore) possono essere utilizzate contemporaneamente per due diversi metodi di cottura; per impostare questa modalità di cottura, eseguire i seguenti passaggi:
1- Premere " F " per poter utilizzare anche la seconda cavità e seguire le istruzioni dalla 1 alla 5 del precedente paragrafo.

TEMPO DI COTTURA

1.Premere "time set" e cercare la "clessidra" utilizzando le "frecce".
2.Premere "Temperatura/Time set" e impostare il tempo di cottura utilizzando le "frecce".
3.Per confermare l'impostazione inserita premere di nuovo "Temperatura/Time set".

FINE DELLA COTTURA

1.Premere "time set" e cercare le "frecce" utilizzando le "frecce".
2.Premere "Temperatura/Time set" e impostare il tempo di fine cottura utilizzando le "frecce".
3.Per confermare l'impostazione inserita premere di nuovo "Temperatura/Time set".

ATTENZIONE: Per cancellare il tempo precedentemente impostato cercare "orologio barrato" utilizzando le "frecce" nel menu time set e premere "Temperatura/Time set". Questa funzione è usata principalmente con la funzione "tempo di cottura".

COTTURA DIFFERITA

Per esempio, se sono le 10:00 e la pietanza deve cuocere per 45 minuti e deve essere pronta per le 12:30 occorre eseguire i seguenti passaggi:
- accendere il forno premendo il tasto “ON/OFF”
-Selezionare la funzione utilizzando le “frecce”
-Selezionare la temperatura desiderata premendo il tasto ''Temperatura/Time set" e utilizzando le “frecce”
-Impostare il tempo di cottura di 45 minuti:
•premere il tasto "time set''
•premere il tasto ''Temperatura/Time set" e utilizzare le “frecce” per impostare il tempo
•confermare la scelta premendo il tasto ''Temperatura/Time set"
•Impostare il termine della cottura alle 12:30:
•utilizzare le “frecce” per selezionare l’icona di “fine cottura”
•premere il tasto ''Temperatura/Time set" e utilizzare le “frecce” per impostare l’ora di fine cottura
•confermare la scelta premendo il tasto ''Temperatura/Time set"
•la cottura inizierà automaticamente (NON si deve schiacciare lo START) alle 11:45 (ovvero 12:30 meno 45 minuti); il forno si spegnerà automaticamente al termine del tempo impostato.

ATTENZIONE: Se la funzione "FINE della cottura" è stata selezionata senza stabilire la durata totale, il forno inizierà a funzionare immediatamente e si fermerà nel momento in cui il timer indicherà l'ora impostata tramite la funzione.

6. MODALITÀ DI COTTURA

Tutte le pietanze devono essere cucinate con la porta del forno chiusa.

ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + VENTOLA – L'uso combinato dell'elemento riscaldante inferiore e della ventola è ideale per la cottura di torte di frutta, crostate, quiche e dolci. Questa funzione evita che il cibo diventi troppo secco e aiuta la pasta di pane a lievitare. Posizionare la leccarda nella parte inferiore del forno.

ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE- In questa modalità viene utilizzato l'elemento inferiore. Questa modalità è ideale per cuocere tutti i piatti a base di pasta, come per esempio flan, quiche, patè e qualsiasi pietanza che richieda più calore e irradiazione dal basso.

ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + GRILL- In questa modalità vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ovvero quello superiore e quello inferiore. Questa funzione è di solito utilizzata per tutti gli arrosti e per la cottura tradizionale; viene pertanto impostata per cucinare la carne rossa, il roast beef, le cosce di agnello, la selvaggina, il pane e le pietanze avvolte in fogli di alluminio.

ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE + SUPERIORE + VENTOLA - In questa modalità vengono utilizzati entrambi gli elementi riscaldanti, ossia quello superiore e inferiore, ma viene contemporaneamente fatta circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile utilizzare questo metodo per cucinare carne bianca, torte salate, pesce e verdura. Questo metodo assicura una maggiore penetrazione del calore e richiede un tempo di pre-riscaldamento minore. L'uso della ventola consente di cucinare temporaneamente tipi di alimenti diversi, perché consente di distribuire uniformemente il calore senza il rischio che si mescolino sapori e odori. Quando si cucinano più tipi di alimenti contemporaneamente, è consigliabile incrementare di 10 minuti il tempo di cottura.

ELEMENTO RISCALDANTE CIRCOLARE + VENTOLA- Con questa modalità l'aria calda precedentemente riscaldata è distribuita dalla ventola sui diversi livelli. È ideale per cucinare differenti tipi di cibo nello stesso tempo (per esempio carne e pesce) senza mescolare sapori e odori. Cuoce il cibo delicatamente ed è ideale per pandispagna, dolci, ecc.

GRILL In questa modalità di cottura viene utilizzato solo l'elemento riscaldante superiore. Questa modalità di cottura è particolarmente indicata per i piatti grigliati, gli spiedini e i piatti gratinati. Il grill deve essere pre-riscaldato a una temperatura alta per 5 minuti. Per ottenere risultati di cottura ottimali e rendere la carne più succulenta, è consigliabile collocarla a una certa distanza dal grill anche se i tempi di cottura sono più lunghi. I filetti di carne rossa e pesce devono essere collocati direttamente sul ripiano con la vaschetta di gocciolamento posizionata sotto al ripiano inferiore.

GRILL+ VENTOLA In questa modalità di cottura viene utilizzato l'elemento riscaldante superiore insieme alla ventola per fare circolare aria calda all'interno del forno. È consigliabile pre-riscaldare il forno solo per le carni rosse, ma non per quelle bianche. Il grill è ideale per le pietanze con un maggiore spessore, come la carne di suino o pollo. Gli alimenti da grigliare devono essere collocati al centro del ripiano intermedio. Collocare la vaschetta di gocciolamento sotto al ripiano per raccogliere l'eventuale grasso che gocciola in fase di cottura. Per ottenere risultati ottimali, non collocare gli alimenti troppo vicino al grill e girare la carne a metà del ciclo di cottura.

GRILL+ GIRARROSTO+ VENTOLA - L'uso simultaneo dell'elemento riscaldante superiore e della ventola e del girarrosto consentono di cucinare le pietanze in modo uniforme senza che si secchi e diventi insapore. Il girarrosto è programmato per continuare a ruotare per circa cinque minuti dopo la cottura, in modo da consentire l'uso del calore residuo del forno. Quando si utilizza il girarrosto, non è necessario pre-riscaldare il forno.

SCONGELAMENTO Questa modalità si attiva quando si sposta il selettore in questa posizione. La ventola fa circolare aria calda attorno all'alimento congelato e ne consente quindi uno scongelamento rapido senza alcuna alterazione del sapore originale.
La temperatura è preimpostata su 40°C e non può essere modificata.

RISCALDAMENTO Questa modalità è quella consigliata per riscaldare alimenti pre-cotti (che devono essere posizionati sul secondo ripiano in basso dall'alto) o per scongelare pasta o pizza congelata (in questo caso è necessario utilizzare il ripiano più basso).
La temperatura è preimpostata su 60°C e non può essere modificata.

PIZZA Questa funzione consente di far circolare aria calda all'interno del forno ed è particolarmente indicata per pietanze come pizze o dolci.

PYRO - The oven takes care of the entire inside oven cleaning - Two choices are possible ECO, SUPER

7. CICLO PIROLITICO *(A SECONDA DEI MODELLI)*

Il forno è dotato di un sistema di puliza con pirolizzatore ad alta temperatura che distrugge i residui di cibo. L'operazione viene eseguita automaticamente tramite il programmatore. I fumi risultanti vengono "puliti" perché vengono convogliati attraverso un pirolizzatore che si avvia al momento dell'inizio della cottura. Sullo sportello di questo tipo di forni, viene installata una chiusura di sicurezza a causa del fatto che il pirolizzatore utilizza temperature molto elevate. Il pirolizzatore può essere arrestato in qualsiasi momento, tuttavia non è possibile aprire lo sportello finché non viene visualizzata l'icona della chiusura di sicurezza.
NOTA: Se il forno è dotato di piastre, non utilizzare il becco a gas o le piastre elettriche mentre il pirolizzatore è in funzione per evitare che le piastre si surriscaldino eccessivamente.

Sono disponibili **TRE CICLI PIROLITICI** pre-programmati.
•**CICLO PIROLITICO ECO:** questo ciclo consente di pulire i forni moderatamente sporchi e ha la durata di 65 minuti.
•**CICLO PIROLITICO NORMALE:** questo ciclo è indicato per un forno normalmente sporco e ha la durata di 75 minuti.
•**CICLO PIROLITICO SUPER:** questo ciclo è consigliato per i forni particolarmente sporchi e ha la durata di 95 minuti.
Non utilizzare detergenti commerciali per pulire forni pirolitici!
Suggerimento: l'esecuzione del ciclo pirolitico al termine della cottura consente di sfruttare il calore residuo al termine del ciclo di cottura e, quindi, di risparmiare energia.

Prima di eseguire un ciclo pirolitico:
•**Rimuovere tutti gli accessori dal forno (separatore, griglie, leccarde, ecc.)**
•**Rimuovere tutti gli accessori dal forno** perché non sono in grado di tollerare le temperature elevate utilizzate durante il ciclo di pulizia pirolitico.
•Rimuovere tutte le tracce di grasso e le macchie estese che potrebbero richiedere troppo tempo per rimuovere. Questo tipo di macchie potrebbero incendiarsi a causa delle temperature estremamente elevate del ciclo pirolitico.
•Chiudere lo sportello del forno.
•I liquidi che si sono rovesciati all'interno del forno devono essere rimossi prima di iniziare il ciclo di pulizia.

Utilizzo del ciclo pirolitico:
1.Premere "F". Selezionare "⁝⁝⁝" utilizzando "◀ ▶", poi premere "°C SET" per confermare. Sul display appare "⁝⁝⁝" e l'icona della modalità ECO inizia a lampeggiare.

Promemoria:
ECO- ciclo di 65 minuti- forno moderatamente sporco
NORMAL- ciclo di 75 minuti- forno normalmente sporco
SUPER- ciclo di 90 minuti- forno decisamente sporco
2.Utilizzando "◀ ▶" selezionare la modalità pirolitica desiderata a seconda del grado di sporco: **ECO, NORMAL o SUPER** e poi premere "°C SET" per confermare.
•L'opzione selezionata viene confermata dopo tre secondi..
Il forno avvia il ciclo pirolitico. La modalità pirolitica selezionata lampeggia e vengono visualizzati gli indicatori " ⧗ " e " ▷| ". A conferma del fatto che lo sportello è bloccato, durante il corso del ciclo pirolitico viene visualizzata l'icona dello sportello chiuso. Durante il ciclo pirolitico la ventola è sempre attiva.
L'indicatore luminoso lampeggia finché non viene raggiunta la temperatura richiesta, quindi si accende fisso.
Al termine del ciclo pirolitico il forno si spegne automaticamente. Il forno emette un avviso acustico per 15 secondi a conferma della fine del ciclo e contemporaneamente le icone " ⧗ " e " ▷| " iniziano a lampeggiare.
•Premere " START STOP" per terminare il ciclo pirolitico; se non si effettua questa operazione le icone continuano a lampeggiare. Il simbolo della funzione pirolitica "⁝⁝⁝" scompare dal display, ma lo sportello del forno continua a rimanere bloccato finché la temperatura non si abbassa; pertanto se la spia dello sportello bloccato è accesa il forno non può essere aperto.
La ventola di raffreddamento si spegne solo nel momento in cui la temperatura dei componenti del forno è sufficientemente bassa.

Durante la Pyrolisi le superfici possono scaldarsi più del solito è pertanto consigliato tenere i bambini a distanza.
Al termine del ciclo, l'indicatore luminoso inizia nuovamente a lampeggiare, rimane acceso dopo lo spegnimento del forno e si spegne solo al momento in cui la temperatura interna del forno è abbastanza bassa.

La pirolisi lascia un residuo di colore biancastro sulle pareti del forno. Attendere che il forno si sia completamente raffreddato prima di rimuovere tali residui con una spugna umida.

8. SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

È consigliabile salare la carne solo al termine della cottura, perché il sale favorisce gli schizzi di grasso, che sporca il forno e produce molto fumo.

I tagli di carne bianca, di maiale, vitello e pesce possono essere inseriti freddi nel forno. Benchè questo accorgimento allunghi i tempi di cottura, consente di cuocere meglio la porzione centrale del taglio di carne perché il calore a disposizione ha più tempo per penetrare nel taglio di carne.

GRILL
•Prima di utilizzare il grill
Rimuovere la carne dal congelatore qualche ora prima della cottura. Collocare la came su più strati di carta da cucina per mantenere inalterato il sapore delle pietanze ed evitare che la porzione centrale rimanga cruda. Aggiungere pepe e spezie alla came prima di grigliarla, ma non aggiungere sale per mantenere la came più succosa e tenera. Applicare un leggero strato di olio alla carne, preferibilmente con un pennello da cucina largo. Quindi, caspargere altro pepe e spezie (timo, ecc.) sulla carne.
• Durante la cottura:
Non perforare mai la carne mentre la si gira, perché ciò provoca la dispersione del sugo e rende la carne più secca.

COTTURA DI DOLCI
Evitare di usare teglie lucide perché riflettono il calore e possono rovinare la cottura. Se il dolce cuoce troppo rapidamente, coprirlo con carta oleata o carta d'alluminio Attenzione: applicare la carta d'alluminio in modo che il lato lucido sia rivolto verso il dolce perché altrimenti il calore viene riflesso dalla superficie lucida e non penetra nel dolce.
Evitare di aprire lo sportello durante i primi 20-15 minuti
L'apertura dello sportello del forno potrebbe provocare lo "sgonfiamento" di sufflè, brioche, pandispagna, ecc. Per controllare se il dolce è perfettamente cotto, è sufficiente punzecchiare il centro con la lama di un coltello o un ago da maglia in metallo. Se l'ago estratto è asciutto, il dolce è pronto e la cottura può definirsi conclusa. Se l'ago che si estrae dal dolce è umido o se ci sono pezzetti di dolce attaccati, proseguire la cottura, abbassando leggermente la temperatura del forno per evitare che il dolce sbricioli.

INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

ADVERTENCIA: El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

• Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados o supervisados de forma continuada por una persona adulta.

• Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.

• Los niños no deben jugar con el aparato.

• La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.

• Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.

• No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.

• Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.

• Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.

• No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.

ADVERNTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

• Los medios de desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo en conformidad con las reglas del cableado.

• las instrucciones indicarán el tipo de cable a utilizar, teniendo en cuenta la temperature de la parte posterior del aparato.

• Si el cable de alimentación está dañado, se debe sustituir por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o el servicio técnico.

PRECAUCIÓN: Con el fin de evitar peligros derivados de alteraciones en el suministro energético, este aparato no debe ser suministrado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito que sea encendido y apagado frecuentemente por los servicios públicos.

PRECAUCIÓN: Las partes accesibles se pueden calentar con el uso del grill. Los niños deben permanecer alejados.

• Se debe eliminar el exceso de derrames antes de la limpieza.

• Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.

1. ADVERTENCIAS GENERALES

Leer las instrucciones detalladamente para sacar el mejor partido del horno. Recomendamos conservar las instrucciones de instalación y utilización para futuras consultas. Antes de instalar el horno anote el número de serie por si necesitase contactar con el servicio de atención al cliente.

Una vez desembalado el horno, asegurarse de que no está dañado. En caso de tener dudas, no utilizar. Contactar con una persona cualificada. Conservar el embalaje (bolsas de plástico, polietileno o clavos) fuera del alcance de los niños ya que puede ser peligroso para ellos.

La compañía no se hará responsable en caso de no cumplir las instrucciones indicadas en este documento.

ANTENCIÓN: Las funciones, propiedades o accesorios del horno mencionadas en este manual pueden variar dependiendo del modelo de horno.

1.1 CONSEJOS DE CUMPLIMIENTO

CE Las piezas del aparato que puedan estar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones de la Directiva EEC 89/109.

CE El Aparato cumple las Directivas Europeas 73/23/EEC y 89/336/EC, sustituidas por la 2006/95/EC y la 2004/108/EC y sus enmiendas correspondientes

1.2 TRUCOS DE SEGURIDAD

•El horno ha de utilizarse únicamente con el fin para el que ha sido diseñado. Sólo se puede utilizar para cocinar alimentos. Otros uso, como por ejemplo, medio de calefacción, es un uso indebido del horno y por lo tanto es peligroso.

•ATENCION: Los accesorios pueden calentarse durante la utilizacion del horno. Mantener alejados a los ninos.

•ATENCION: Asegurarse de que el horno esta desenchufado antes de cambiar la bombilla para evitar asi la posibilidad de descarga electrica.

•CUIDADO: Puede que las piezas internas del horno esten calientes cuando se utilice el grill. Mantener alejados a los ninos.

•ATENCION:Todas las piezas accesibles y elementos de calefactores están calientes cuando esté en funcionamiento el horno. Ha de tenerse cuidado y no tocarlas.

•El fabricante no puede responsabilizarse de caños causados por un uso inadecuado, incorrecto o no razonable.

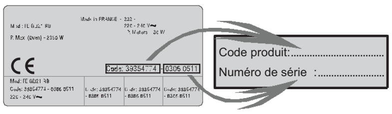
Cuando se utilicen dispositivos eléctricos han de seguirse las normas siguientes:

- No tirar del cable eléctrico para desenchufarlo.
- No tocar el horno con las manos (o los pies) húmedas o mojadas.
- No utilizar el horno salvo que lleve calzado en los pies.

-No suele ser recomendable la utilización de alargadores o ladrones para varios enchufes o alargadores.
- Si el horno se estropea o tiene un fallo desenchúfelo de la corriente y no lo toque.
- Si el cable está dañado ha de sustituirse inmediatamente.
Cuando se sustituya el cable, síganse las instrucciones siguientes:
Extraer el cable y sustituir por uno del tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. El cable tiene que poder soportar la carga eléctrica que requiere el horno. La sustitución del cable tiene que hacerla un técnico cualificado.
El cable de tierra (amarillo-verde) tiene que ser 10 mm más largo que el cable eléctrico.
Utilizar sólo el servicio de atención al cliente adecuado para las reparaciones y asegurar que sólo se utilizan piezas originales. Si no se siguen las instrucciones anteriores, los fabricantes no pueden garantizar la seguridad del horno.
•El horno adquirido tiene las características técnicas descritas y usted no puede modificarlas.
•No guardar en el horno productos inflamables, podrían prender fuego si se accionase el horno accidentalmente.
•No permitir que los niños se sienten en la puerta del horno, menos aún cuando esté encendido.
•Utilizar guantes de horno cuando introduzca o saque los recipientes del horno.

1.3 RECOMENDACIONES

•Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo.
•No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior.
•Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.
Placa de identificación



•Además de los accesorios proporcionados con el horno, sugerimos utilizar sólo recipientes y moldes resistentes a temperaturas muy elevadas.

1.4 INSTALACIÓN

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.
Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.
La cocina en la que se vaya a instalar el horno tiene que estar hecha de un material resistente a temperaturas de al menos 70ºC.
El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera.
Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

1.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA HA DE REALIZARLA UN CONTRATISTA APROBADO O UN TÉCNICO CON FORMACIÓN SIMILAR.
La instalación a la que va a conectarse el horno tiene que cumplir los estándares vigentes en el país de instalación.
El fabricante no asume responsabilidad alguna si no se cumple la presente esta disposición.
La conexión a la red debe tener toma de tierra, o un cortacircuitos multipolar, como corresponda al país de instalación.
La instalación tiene que disponer de los fusibles correspondientes y los cables han de tener un cruce de sección de largo suficiente como para alimentar eléctricamente el horno.

CONEXIÓN:
El horno está diseñado para una conexión exclusiva de 230 voltios AC en las fases o en la fase y el neutro.
La conexión tiene que hacerse comprobando primero:
- el voltaje indicado.
- la configuración del cortacircuitos.
El cable correspondiente a la toma de tierra (amarillo/verde) del horno tiene que conectarse a la toma de tierra de la instalación.

Atención:
•Antes de la conexión el electricista tiene que comprobar la continuidad de tierra de la instalación.
•El fabricante no se responsabiliza de incidente, o consecuencias del mismo, que puedan derivarse del uso de hornos que no tengan toma de tierra o conectados a una toma de tierra con continuidad defectuosa.

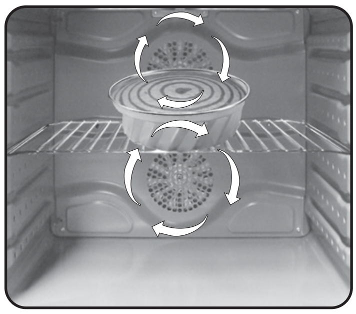
NB: Recordar que el horno puede necesitar el servicio de atención al cliente. También es importante que el enchufe esté ubicado en un sitio accesible para conectar el horno una vez que éste esté colocado.

Cable eléctrico: Si hay que cambiar el cable eléctrico, contactar con el servicio de atención al cliente o con alguien de cualidades similares

2. TECNOLOGÍA PRO/EXP'R (DEPENDE DEL MODELO)

Nuestra tecnología y experiencia presenta una característica típica de las cocinas profesionales en casa. Un sistema de ventilación Multijet lateral emite microcorrientes de aire caliente directamente a la comida, a baja velocidad, envolviéndolo completamente.
Esto permite una cocción uniforme, reduce la pérdida de líquidos de los alimentos y la cocción simultánea a diferentes alturas.





2.1 EQUIPAMIENTO DEL HORNO

Es necesario hacer una limpieza inicial de todas las partes del equipamiento antes de utilizarlo por primera vez. Lavar con una esponja. Enjuagar y secar.
La rejilla puede sostener moldes y bandejas.



La bandeja recoge los flujos de los alimentos asados.
No utilizar nunca la bandeja como bandeja de asar ya que la grasa puede esparcirse rápidamente por todo el horno, lo que provocaría un exceso de humo.
No colocar jamás la rejilla en el horno en contacto con la parte inferior del mismo ni sobre el separador




El separador divide el horno en dos espacios. Separa la parte superior de la inferior en caso de querer utilizar el honor en modo dual. Debe colocarse en la tercera vía.
No colocar jamás el separador en el horno cuando éste está en modo Pirolítico.



Soporte para pizza, para una pizza crujiente acorde al modelo del horno, con agarraderas y cortapizzas.

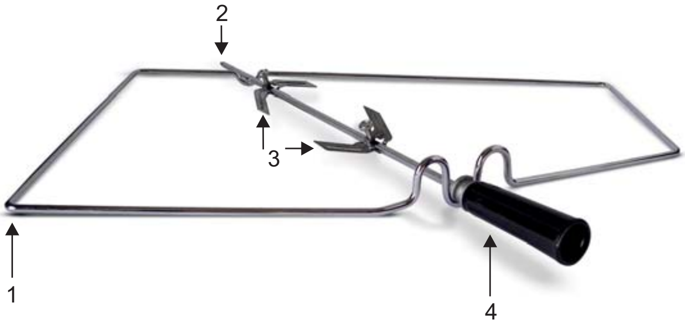


La bandeja de repostería tiene que colocarse encima de la rejilla. Se utiliza para cocinar dulces como cremas, bizcochos, merengues, etc…
No colocar jamás la bandeja de repostería en el horno en contacto con la parte inferior del mismo ni encima del separador




2.2 ASADOR *(DEPENDE DEL MODELO)*

No se requiere calentamiento previo del horno para esta función.
Cocinar con la puerta cerrada.
El consumo de energía es de un 90-95% menos que con el sistema tradicional.



1-Parrilla
2-Asador
3-Pinchos y tornillos
4-Mango

CÓMO UTILIZAR EL ASADOR GIRATORIO

1. Desatornillar los ganchos
2. Pase el asador a través de la carne
3. Ajuste la carne con los tornillos
4. Apretar los tornillos
5. Colocar el asador en el agujero correspondiente
6. Retire el mango



Cuando se está utilizando el horno, los accesorios innecesarios han de extraerse del interior del horno.

2.3 LED VISION / U.SEE

Es un sistema de iluminación que sustituye el tradicional sistema “de bombilla”. En la puerta del horno se integran 14 luces LED (en versiones no pirolíticas) o 10 luces LED de Potencia Superior (en modelos pirolíticos). Las luces LED crean una iluminación blanca de calidad que permite ver dentro del horno con claridad todas las bandejas sin sombras.

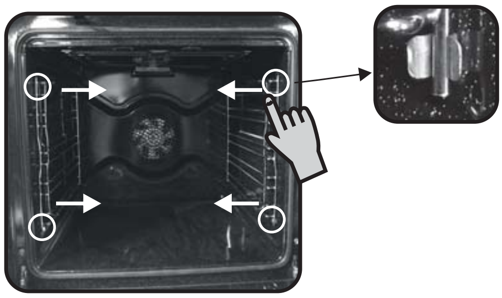
Ventajas:
Este sistema, además de proporcionar una iluminación excelente dentro del horno, dura más que la bombilla tradicional, tiene un mantenimiento más sencillo y, sobre todo, ahorra energía.

-Visión óptima
-Iluminación duradera
-Consumo energético muy bajo, reducción del 95% en comparación con la iluminación tradicional.



2.4 EXTRACCIÓN Y LIMPIEZA DE LAS GUÍAS LATERALES

1- Quitar las guías laterales metálicas tirando de ellas, siguiendo la dirección de las flechas.
2- Limpiar las guías laterales metálicas en el lavavajillas o bien empleando una esponja húmeda y secándolas posteriormente.
3- Después del proceso de limpieza, montar las guías laterales metálicas en orden inverso al mencionado anteriormente.



3. LIMPIEZA DEL HORNO

* Esperar a que se enfríe el horno antes de limpiarlo manualmente.
* No limpiar el horno con limpiadores abrasivos, estropajo de metal o cuchillas. El esmalte tampoco ya que podría resultar dañado.
* Utilizar sólo agua con jabón o limpiadores con lejía (amoníaco)
* No forrar jamás las paredes internas del horno con papel de aluminio.
* No utilizar limpiadores a presión para su limpieza.
* Los niños no pueden realizar labores de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

PIEZAS DE CRISTAL
Recomendamos limpiar el cristal de la puerta con papel de cocina cada vez que se utilice el horno. Si el cristal tiene muchas salpicaduras, limpiar con una esponja y detergente, y secar posteriormente.

*No utilizar limpiadores abrasivos o cuchillas para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podría rayarse el cristal y provocar grietas en el mismo.
*No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO
En caso de ensuciarse, limpiar el sello del horno con una esponja ligeramente humedecida.

ACCESORIOS
Después del uso, sacar la bandeja del horno. Lavar la rejilla con una esponja, agua caliente y jabón. Secar.
Si quedan residuos, sumergir en agua y detergente.
También se puede meter en el lavavajillas o con limpiadores comerciales para hornos.
No colocar rejillas sucias en el horno.

ILUMINACIÓN DEL HORNO
La bombilla y su cubierta están hechas de un material resistente a temperaturas elevadas.

LIMPIEZA DEL CRISTAL DE LA PUERTA
El cristal interno de la puerta puede ser desmontado y limpiado. Con el fin de poder limpiar el cristal interno, se deben seguir las instrucciones siguientes:



Figura 1

• Abrir la puerta del horno. (Figura 1)

• Bloquear las bisagras tal y como se muestra en la Figura 2 antes de proceder a la limpieza del cristal. Desbloquear las bisagras una vez se haya limpiado. *(Figura 2)*



Figura 2

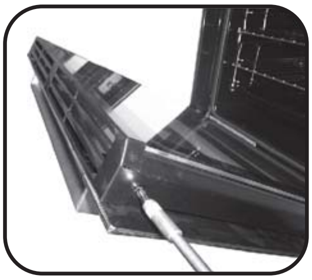


Figura 3

• Retirar los tornillos tal y como se muestra en la Figura 3. *(Figura 3)*

• Retirar la cubierta metálica superior tirando de ella hacia arriba. *(Figura 4)*

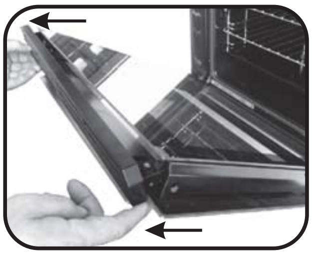


Figura 4

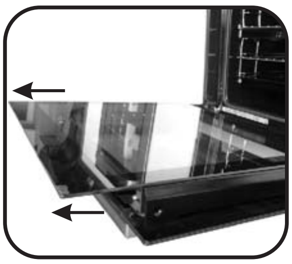


Figura 5

• Quitar el cristal tirando de él fuera del marco de la puerta. *(Figura 5)*

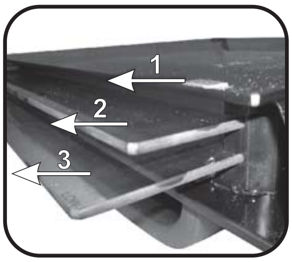


Figura 6

• *Para los hornos pirolíticos, también se deben quitar el 2º y 3er cristal. (Figura 6)

• Después de limpiar el cristal, volver a montar las piezas en el orden inverso al desmontaje.

• "En todos los cristales, se debe leer correctamente la señal LOW-E, colocándose en la esquina izquierda de la puerta, cerca de la bisagra del lado izquierdo. De esta manera, la superficie impresa del primer cristal permanecerá en el INTERIOR de la puerta.



Figura 7

4. SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al Servicio Técnico.

Si el horno no funciona, recomendamos:
-Comprobar si el horno está bien conectado a la red eléctrica.

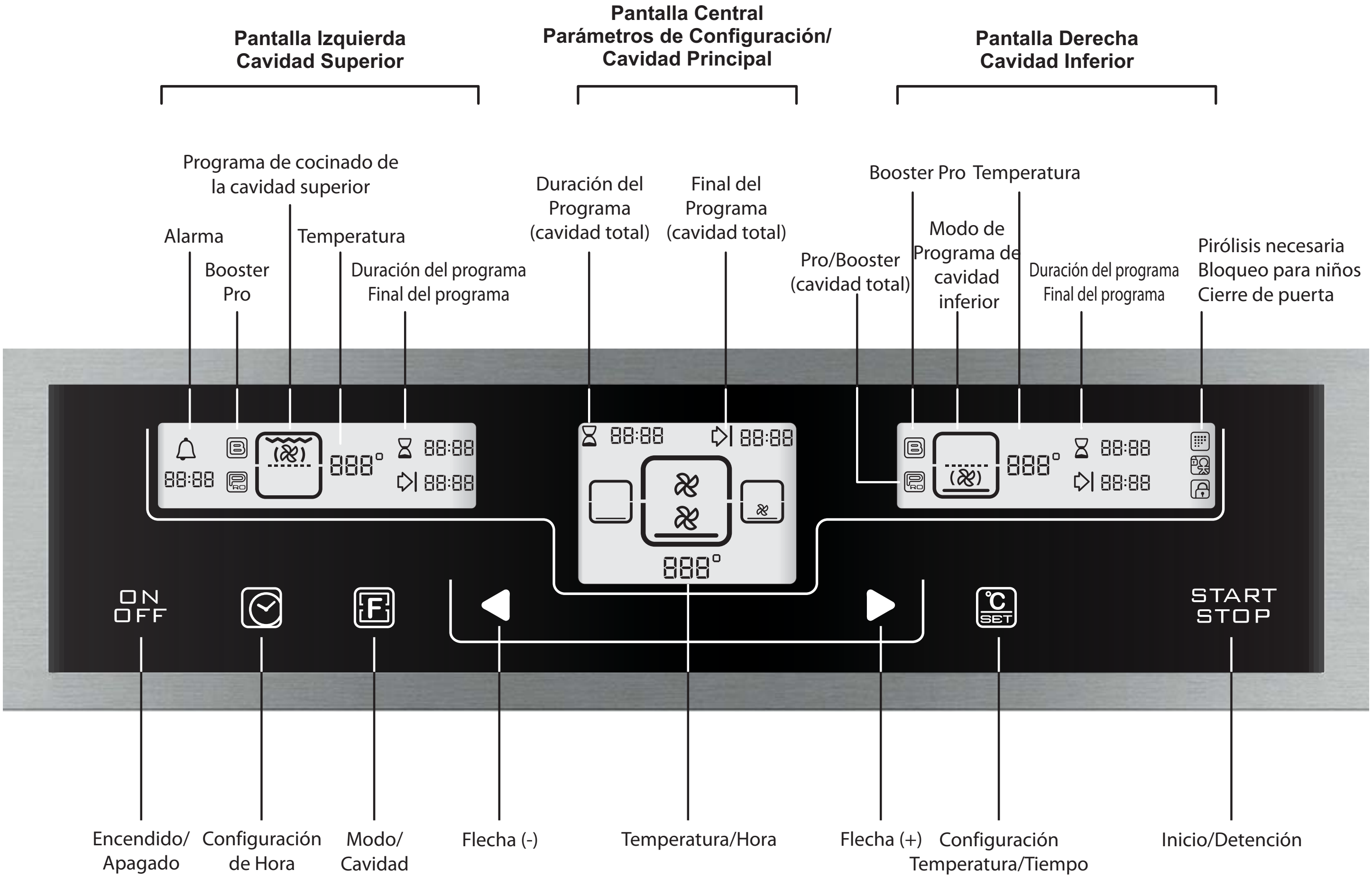
Si no se puede detectar el fallo:
-Desconectar el horno de la corriente, no tocar el horno y llamar al servicio de atención al ciudadano.

Antes de llamar al Servicio Técnico recordar tomar nota del número de serie de la placa de especificaciones del número de serie.

El horno tiene un certificado de garantía que asegura que se reparará de forma gratuita por parte del Servicio Técnico mientras dicha garantía esté en vigor.

Este electrodoméstico dispone de la marca de la Directiva Europea 2002/96/EC sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Asegurándose de que este producto se elimina de forma correcta se evitarán consecuencias negativas potenciales para el medioambiente y la salud que podrían darse en caso contrario.
El símbolo en el producto indica que el producto no puede tratarse como residuo doméstico. En su lugar debe llevarse al punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Debe eliminarse de acuerdo con la normativa local medioambiental para la eliminación de residuos.
Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje del producto, póngase en contacto con su oficina local, el servicio de recogida de residuos o la tienda en la que haya comprado el producto.

5. DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA



5. 1 ANTES DE UTILIZAR EL HORNO POR PRIMERA VEZ

LIMPIEZA PREVIA

Limpiar el horno antes de utilizarlo por primera vez:
-Limpiar la superficie externa con un paño húmedo.
-Lavar todos los accesorios y el interior del horno con agua caliente y líquido limpiador.
-Poner el horno vacío a temperatura máxima durante 1 hora, con ello se eliminarán los olores del dispositivo nuevo. Asegurar una buena ventilación de la habitación durante esa hora.

RECORDAR

Confirmación del temporizador
Las modificaciones se tienen que confirmar pulsando el botón " °C SET ".
Detención del horno:
Puede ser necesario en caso de configurar una orden incorrecta.
Para detener el horno pulsar " START STOP ".

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Habrá que configurarse nuevamente cuando se conecte el horno a la corriente o después de mucho tiempo sin utilizarlo

Configurar el reloj:

1. Pulsar " " durante unos segundos y buscar " " utilizando ◀ ▶, a continuación pulsar " °C SET ". Parpadearán los dígitos de la pantalla central.

2. Configurar el reloj utilizando ◀ ▶, esperar unos segundos o pulsar " °C SET " de nuevo para guardar la configuración.

AJUSTE DEL CONTRASTE DE LA PANTALLA

1. Pulsar " " durante unos segundos y buscar " ◐ " utilizando ◀ ▶, luego pulsar " °C SET ". (EL contraste del brillo de la pantalla se incluye entre un máximo de "1" y un mínimo de "5".)

2. Elegir el nivel de contraste utilizando ◀ ▶ y esperar unos segundos o pulsar " °C SET " de nuevo para guardar la configuración.

NOTA: Si se quiere configurar el reloj o ajustar el contraste de pantalla después de haber conectado el horno por primera vez, pulsar " ON OFF " para enchufar el horno y proceder como se describe en los puntos 1 y 2 del apartado específico.

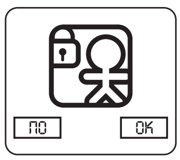
ALARMA

1.Pulsar " ON OFF " para conectar el horno.
2.Pulsar " " durante unos segundos y buscar " 🔔 " utilizando ◀ ▶, a continuación pulsar " °C SET ".
3.Configurar el tiempo necesario utilizando ◀ ▶, esperar unos segundos o pulsar de nuevo "Temperature/Time SET °C SET " para guardar la configuración.

NOTA: Esta función permite utilizar el horno como alarma independientemente de que esté en funcionamiento o no.

BLOQUEO PARA NIÑOS

1.Para configurar el bloqueo para niños, pulsar " F " durante unos segundos.
2.



Pulsar " ▶ " "OK" para activar
Pulsar " ◀ " "NO" para activar

NOTA: La función "bloqueo para niños" se puede activar tanto si el horno está encendido (ON) como apagado (OFF).

5.2 CÓMO UTILIZAR EL HORNO

EN MODO ÚNICO

Para utilizar el Modo Único, quitar el separador del horno.

Con el modo único se pueden seleccionar todas las funciones siguientes.

En la tabla siguiente se recogen todos los métodos de cocinado sugeridos. Se sugiere también la temperatura para cada método de cocinado. Esta temperatura se puede modificar dentro del rango predeterminado.

Modo de Función según el modelo de horno		Temperatura en ºC configurada	Temperatura en ºC predeterminada	Función Booster*
	Off	-	-	-
	Base	160	50-240	-
	Base+Ventiladores	210	50-240	Booster
	Base+Superior	220	50-280	-
	Base+Superior +Ventilador	210	50-240	-
	Resistencia circular+ Ventilador	180	50-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill+Asador	210	180-230	Booster
	Grill+Asador+ Ventilador	240	180-240	Booster
	Descongelado	40	No	-
	Conservar el calor	60	No	-
	Pyro ***	NORMAL	**ECO:**425/65min **NORMAL:**425/75min **SUP:**425/1h30min	-

**Booster:* aumento rápido de la temperatura

1.Pulsar " ON OFF " para conectar el horno.

2.Pulsar " [F] ". Elegir la función de cocinado utilizando ◀ ▶.

3. Se mostrará la temperatura o nivel de cocina adecuado, según el método de cocinado seleccionado. Se puede modificar dentro de un rango predeterminado ver tabla anterior. Para modificar la temperatura de configuración, pulsar " [°C SET] " y elegir la temperatura utilizando ◀ ▶. A continuación pulsar otra " [°C SET] " vez para confirmar. La temperatura mostrada es fija pero se puede modificar durante el ciclo de cocinado.

4.Para iniciar el cocinado, pulsar START/STOP. El horno empezará a funcionar y la temperatura a subir. El indicador luminoso parpadea hasta que se alcance la temperatura seleccionada. Sonará un pitido al final de la operación y el indicador se quedará encendido sin parpadear.

5.Para cambiar la función del horno, repetir los pasos del 2 al 4.

6.Para detener el horno, pulsar " START STOP ".

MODO DUAL

Para activar el Modo Dual, colocar el separador en la tercera vía del horno. Con el Modo Dual se pueden elegir las funciones siguientes.

1- Pulsar " ON OFF " para conectar el horno.

2- Pulsar " [F] " para seleccionar la parte del horno (SUPERIOR o INFERIOR) que ha de utilizarse; elegir la función necesaria para el cocinado utilizando ◀ ▶.

3- Se mostrará la temperatura o nivel de cocina adecuado, según el método de cocinado seleccionado. Se puede modificar dentro de un rango predeterminado ver tabla anterior. Para modificar la temperatura de configuración, pulsar " [°C SET] " y elegir la temperatura utilizando ◀ ▶. A continuación pulsar otra vez " [°C SET] " para confirmar. La temperatura mostrada es fija pero se puede modificar durante el ciclo de cocinado.

4- Para iniciar el cocinado, pulsar START/STOP .

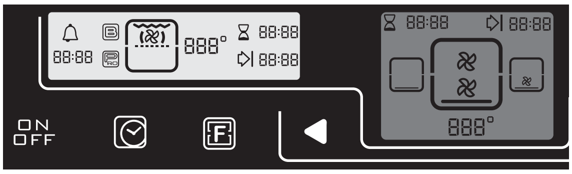
El horno empezará a funcionar y la temperatura a subir. El indicador luminoso parpadea hasta que se alcance la temperatura seleccionada. Sonará un pitido al final de la operación y el indicador se quedará encendido sin parpadear.

5- Para detener la cocción, seleccionar " [-] "

Cavidad Superior

Modo de Función según el modelo de horno		Temperatura en ºC configurada	Temperatura en ºC predeterminada	Función Booster*
	Resistencia circular+ Ventilador	180	160-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill+Ventilador	190	160-240	-

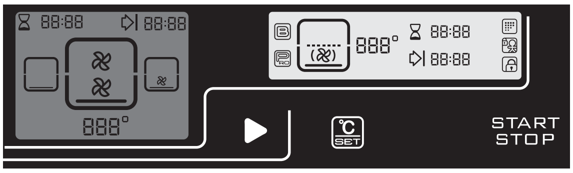
** Booster: aumento rápido de la temperatura*



Cavidad Inferior

Modo de Función según el modelo de horno		Temperatura en ºC configurada	Temperatura en ºC predeterminada	Función Booster*
	Resistencia circular+ Ventilador	180	160-240	-
	Fondo	160	160-240	-
	Fondo+Ventilador	160	160-240	-

** Booster: aumento rápido de la temperatura*



UTILIZACIÓN DE LA CAVIDAD SUPERIOR E INFERIOR AL MISMO TIEMPO

Las dos cavidades (SUPERIOR e INFERIOR) pueden utilizarse de forma simultánea para dos tipos de cocinado distinto; para configurar esta modalidad, seguir los pasos siguientes:

1- Pulsar " [F] " para seleccionar la segunda cavidad que se va a utilizar y seguir las instrucciones del punto 1 al 5 del apartado anterior.

DURACIÓN DEL COCINADO

1. Pulsar "time set" y buscar "hourglass" utilizando las "flechas"

2. Pulsar "Temperature/Time Set" y configurar la duración del cocinado utilizando las "flechas"

3. Confirmar la configuración presionando de nuevo "Temperature/Time Set".

FINALIZACIÓN DEL COCINADO

1.Pulsar "time set" y buscar "aroow" utilizando las "flechas"

2. Pulsar "Temperature/Time Set" y configurar la duración del cocinado utilizando las "flechas"

3. Confirmar la configuración presionando de nuevo "Temperature/Time Set".

NOTA: Para borrar el tiempo configurado, buscar "barred clock" utilizando las "flechas" en el menú de configuración y pulsar "Temperature/Time Set". Esta función se suele utilizar con la función "duración de la cocción".

INICIO DIFERIDO

Por ejemplo, si son las 10:00h, la cocción requiere 45 minutos y necesitamos que esté lista a las 12:30h, se deben seguir los siguientes pasos:

- Encender el horno pulsando el botón "ON/OFF"
- Seleccionar la función deseada usando las "flechas"
- Seleccionar la temperatura deseada pulsando el botón "°C/Time Set" y usando nuevamente las "flechas"
- Configurar el tiempo de cocción en 45 minutos:
  - •Pulsar el botón "Time Set"
  - •Pulsar el botón "°C/Time Set" y utilizar las "flechas" para regular la duración de la cocción
  - •Confirmar la elección pulsando el botón "°C/Time Set"
  - •Configurar el tiempo final de cocción a las 12:30h:
  - •Utilizar las "flechas" para seleccionar el icono de "fin de cocción"
  - •Pulsar el botón "°C/Time Set" y utilizar las "flechas" para configurar el tiempo final de cocción
  - •Confirmar la selección pulsando el botón "°C/Time Set"
  - •NO PULSAR EL BOTÓN "START", ya que la cocción empezará automáticamente a las 11:45h (corresponde a la hora fin de cocción (12:30h) menos 45 minutos, que es el tiempo de cocción requerido). La cocción se detendrá automáticamente al final del tiempo definido.

ADVERTENCIA:

Si se selecciona el final de la cocción sin fijar la duración del tiempo de cocción, el horno empezará inmediatamente a cocinar y se detendrá al final del tiempo de cocción establecido."

6. MODO DE COCCIÓN

Todos los procesos de cocinado han de realizarse con la puerta cerrada.

BASE + VENTILADOR – La combinación del elemento de calentamiento inferior y el ventilador es ideal para fruta, tartas, quiches y repostería. Evita que los alimentos se deshidraten en exceso y hace que la masa suba. Colocar la bandeja en la parte inferior del horno.

BASE – Utilizar el elemento inferior. Ideal para todo tipo de repostería. Utilizar para flanes, quiches, tartas, pastas y procesos que requieran más calor desde abajo.

BASE + TECHO – Ambos elementos de calentamiento están en uso. Esta función es ideal para los asados tradicionales. Carne roja, roast beef, pierna de cordero, caza, papillote y bollos.

BASE + TECHO + VENTILADOR – Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Se recomienda este modo para pollo, repostería, pescado y verduras. Con este modo se mejora la penetración del calor reduciéndose el tiempo de cocina y precalentamiento. El ventilador permite cocinar distintos alimentos a la vez en diferentes posiciones en el horno distribuyendo el calor sin riesgo de que se mezclen los olores y los sabores. Cuando se cocinen distintos alimentos al mismo tiempo añada 10 minutos al período normal de asado.

RESISTENCIA CIRCULAR + VENTILADOR - Utilización de los elementos inferior y superior en combinación con el ventilador que facilita la circulación del aire caliente en todo el horno. Su definición es la misma que la del método de cocinado con Ventilador.

GRILL – Utilización del elemento de calentamiento superior. Éxito asegurado para gratinados varios, kebabs y parrilla. El grill ha de calentarse previamente a temperatura elevada durante 5 minutos. Las carnes blancas han de colocarse siempre a cierta distancia del grill, el tiempo de cocinado es ligeramente superior pero la carne queda más suculenta. Las carnes rojas y el pescado se pueden colocar directamente en la bandeja con la bandeja antigoteo justo debajo.

GRILL + VENTILADOR – Se utiliza el elemento superior de calentamiento en combinación con el ventilador circulando así el aire caliente en todo el horno. Se recomienda el calentamiento previo para carnes rojas y no es necesario en caso de carnes blancas. El grill es ideal para cocinar alimentos de mayor grosor, como el cerdo o el pollo. Los alimentos que se vayan a hacer al grill han de colocarse directamente en el centro de la bandeja.
Si se coloca la bandeja antigoteo debajo de la bandeja de la comida se asegura que los jugos que pueda soltar no se esparcirán por el horno. Para un mejor resultado asegurarse de que los alimentos no están demasiado cerca del grill y poder voltear los alimentos a mitad de proceso.

GRILL + ASADOR + VENTILADOR - La ventaja de utilizar la parte superior del horno más el ventilador y el asador es que los alimentos se cocinan evitando que se deshidraten y se queden sin sabor. El asador está programado para seguir girando durante unos cinco minutos una vez finalizado el período de cocina, utilizando por completo el calor residual del horno. No se requiere calentamiento previo para este modo de cocina.

DESCONGELADO – Cuando se pone el mando en esta opción. El ventilador activa el aire caliente alrededor del alimento congelado y lo descongela en unos minutos sin cambiar o alterar el contenido proteínico del alimento. La temperatura preestablecida es de 40ºC constantes, no siendo posible su regulación.

CONSERVAR EL CALOR – Se recomienda para recalentar los alimentos cocinados previamente, colocando la bandeja en el segundo nivel desde arriba, o para descongelar pan, pizza o repostería colocando la bandeja en la parte más inferior.

La temperatura preseleccionada es de 60ºC constantes, no siendo posible su regulación.

PIZZA – Con esta función el aire caliente circula por todo el horno asegurando un resultado perfecto para platos como Pizza o Bizcochos.

PYRO – El horno se encarga de limpiar el interior del horno.
-Existen dos opciones ECO ó SUPER

7. CICLO PIROLÍTICO *(Depende del modelo)*

El horno dispone de un sistema de limpieza por pirolisis que destruye los residuos de comida a alta temperatura. La operación se hace automáticamente mediante el programador. Como se necesitan temperaturas muy altas, la puerta del horno se fija con un cierre de seguridad.
La pirolisis se puede detener en todo momento. La puerta no se podrá abrir hasta que se muestre el cierre de seguridad.
NOTA: Si hay una encimera de cocción encima del horno no utilizar los quemadores de gas o las placas eléctricas cuando esté en funcionamiento el sistema pirolítico para evitar que se caliente en exceso la cocina.

Se disponen **TRES CICLOS PIROLÍTICOS** preconfigurados:
***ECO PYROCLEAN**: Limpia hornos medianamente sucios. Funciona durante 65 minutos.
***NORMAL PYROCLEAN:** Limpia hornos sucios. Funciona durante 75 minutos
***SUPER PYROCLEAN**: Limpia hornos muy sucios. Funciona durante 90 minutos.
No utilizar productos de limpieza en un horno pirolítico.
Consejo: La limpieza pirolítica inmediatamente posterior a la utilización del horno permite utilizar el calor residual, con lo que se consigue un ahorro energético.

Antes del Ciclo pirolítico:
****Retirar del horno todos sus accesorios***: No pueden soportar temperaturas elevadas y podrían dañarse con las temperaturas de pirolisis.
*Retirar todos los restos ya que se tardaría mucho en destruirlos. Asimismo una gran cantidad de grasa podría dar lugar a fuego cuando se sometiese a temperaturas muy elevadas durante el ciclo de pirolisis.
*Cerrar la puerta del horno.
*Antes de proceder con la limpieza, retirar todos los restos sólidos de comida.

Utilización del ciclo pirolítico:
1 Pulsar " F ". Seleccionar " ⁝⁝⁝ " utilizando ◀ ▶, a continuación pulsar " °C SET " para confirmar. En la pantalla aparecerá " ⁝⁝⁝ ". Parpadeará el modo ECO.

Recuerde:
ECO ciclo de 65 minutos horno moderadamente sucio
NORMAL ciclo de 75 minutos horno sucio
SUP ciclo de 90 minutos horno muy sucio
2- Con ◀ ▶ seleccionar el modo Pirolítico necesario, según el grado de suciedad: **ECO**, **NORMAL** o **SUP**. A continuación pulsar " °C SET " para confirmar.
*La selección se confirmará en 3 segundos…
El horno empieza el ciclo pirolítico. El modo pirolítico seleccionado parpadea y aparecen los indicadores luminosos de " ⧗ " y " ▷| ".
Durante el ciclo pirolítico aparece el cierre de la puerta del horno, lo que indica que la puerta está cerrada. Funcionará el ventilador de refirgeración.
El indicador luminoso parpadeará hasta que se alcance la temperatura, que entonces permanecerá fijo.
El arranque del ciclo pirolítico se puede demorar seleccionado un final de tiempo. Girar el mando de control de programación a final de tiempo y configurar la hora a la que se quiere que termine.
Al final de ciclo pirolítico el horno se apaga automáticamente.
Durante la operación de auto limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual; los niños deben permanecer alejados.
Durante 15 segundos suena un pitido que indica el final del ciclo y en la pantalla parpadean los indicadores de " ⧗ " y " ▷| ".
Pulsar START STOP para detener el ciclo. En caso contrario los símbolos seguirán parpadeando. Desaparece el símbolo " ⁝⁝⁝ " del Temporizador, el modo pirolítico. La puerta del horno seguirá bloqueada ya que la temperatura es muy alta de forma que la puerta no se podrá abrir hasta que deje de estar iluminado el símbolo de bloqueo de puerta.
El ventilador de refrigeración no se desconecta hasta que la temperatura de los componentes sea la adecuada.
Al final del ciclo el indicador parpadea de nuevo y seguirá encendido hasta que el horno se apague (se apagará cuando la temperatura interna del horno sea lo suficientemente baja).
La pirólisis deja restos blancos en las paredes. Esperar a que el horno se enfríe completamente, luego limpiar el interior del horno con una esponja húmeda y retirar los restos.

8. CONSEJOS DE COCCIÓN

Es mejor no salar la comida hasta después de cocinarla ya que la sal hace que pierda antes la grasa, lo que ensuciará el horno y creará mucho humo.
Las carnes blancas, cerdo, ternera, cordero y pescado con hueso o espina se pueden meter en el horno sin calentarlo previamente. El tiempo de cocinado es superior que en un horno precalentado, pero cocina mejor porque el calor tiene más tiempo para llegar a la zona del hueso.
Un calentamiento previo correcto es la base de un asado de carne roja en su punto.

GRILL
•Antes de utilizar el grill del horno
Sacar la carne de la nevera unas horas antes. Dejarla sobre varias capas de papel de cocina. Con ello se consigue que temple y quede más jugosa evitando que se quede fría en el medio.
Añadir pimienta y especias a la carne antes del grill, pero la sal después. Así se hará mejor y quedará jugosa. Añadir a la comida que se va a cocinar un poco de aceite (esto es mejor hacerlo con un pincel plano). Luego añadir más pimienta y hierbas aromáticas (tomillo, etc.)
•***Durante el asado***:
No pinchar los alimentos cuando se están haciendo, ni siquiera cuando se les de la vuelta ya que haría que perdiese el jugo y se secase.

ASADO
Evitar utilizar recipientes brillantes ya que reflejarían el calor podrían estropear los bizcochos. Si el bizcocho se dora muy rápido, cubrir con papel antiadherente o papel de aluminio.
Atención: La forma correcta de utilizar el papel es con la parte brillante hacia el bizcocho ya que de lo contrarío el calor se reflejaría en la superficie brillante y no llegaría a la comida.
Evitar abrir la puerta durante los primeros 20 o 25 minutos durante el cocinado:
Los soufflés, brioches, bizcochos, etc. tienden a desinflarse. Se puede comprobar si están hechos introduciendo un cuchillo o una aguja de metal en el centro. Si la hoja sale limpia y seca, es que está listo y se puede detener la cocción. Si la hoja sale mojada o con trocitos de bizcocho adherido, dejar el horno en funcionamiento pero bajando la temperatura del termostato para que termine de hacerse pero sin quemarse.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części.
• Dzieci w wieku do 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia chyba że pozostaja one pod ciągłym nadzorem.
• Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz ososby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego uzykowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
• Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
• Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwac ani czyścić urządzenia.
• Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.
UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
• Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
• Wyłaczyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
• Używać wyłacznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
• Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
UWAGA: należy upewnić się czy urządzenie jest wyłączone przed przystąpieniem do wymiany żarówki aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.
• Wyłącznik musi być podłączony do okablowania zgodnie z obowiązujacymi przepisami.
• instrukcja musi określać jaki rodzaj przewodu może być zastosowany, z uwzglednieniem temperatury tylnej ścianki urządzenia.
• Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony należy go wymienić na nowy dostarczony przez producenta lub autoryzowany serwis.
UWAGA: w celu uniknięcia zagrożeń związanych z przypadkowym zadziałaniem zabezpieczeń termicznych urządzenie nie może być zasilane z sieci sterowanej niezależnie lub z obwodów które są regularnie włączane i wyłączane.
UWAGA: dostępne cześci mogą być gorące podczas używania grilla. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
• Pokarm który wykipiał musi być usunięty przed czyszczeniem.
• Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnowac dzieci aby się nie zbliżały.

1. WSKAZÓWKI OGÓLNE

W celu pełnego wykorzystania możliwości piekarnika dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją. Przechowuj instrukcję w dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby zawsze można było skorzystać z zawartych w niej wskazówek. Przed zainstalowaniem piekarnika spisz jego numer seryjny na wypadek konieczności skorzystania z pomocy serwisu.
Po rozpakowaniu piekarnika sprawdź, czy nie nosi on śladów uszkodzeń. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie używaj piekarnika, lecz skontaktuj się z serwisem. Zabezpiecz części opakowania, takie jak worki z tworzywa sztucznego, styropian, gwoździe, przed dziećmi.
Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku niezastosowania się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji.
! UWAGA: Wszelkie funkcje, właściwości oraz akcesoria wymienione w niniejszej instrukcji mogą zostać wymienione w zależności od modelu piekarnika.

1.1 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Akcesoria piekarnika, które mogą mieć bezpośredni kontakt z żywnością są wykonane z materiałów zgodnych z wymogami dyrektywy CEE 89/109 z 21/12/88.
CE Piekarnik spełnia wymagania dyrektyw 89/336/EEC i 73/23/EEC wraz z jej kolejnymi zmianami.

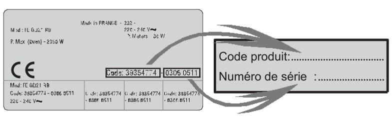
1.2 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

•Piekarnik należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do przygotowywania żywności. Wykorzystanie piekarnika do innych celów, takich jak podgrzewanie pomieszczenia jest niezgodne z jego przeznaczeniem i może być niebezpieczne.
•Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika
•Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym, niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem piekarnika.
Użycie jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania niektórych podstawowych zasad:
-Nie ciągnąć za kabel zasilania w celu wyciągnięcia wtyczki z gniazdka.
-Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi oraz stopami.
-Nie używać urządzenia stojąc boso.
-Nie należy używać adapterów, rozgałęźników na kilka wtyczek bądź przedłużaczy.
-W razie uszkodzenia i/lub nieprawidłowego działania urządzenia wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania, nie dotykać ani nie naprawiać według własnego uznania.
•Jeżeli kabel elektryczny ulegnie zniszczeniu należy go niezwłocznie wymienić.

W przypadku wymiany kabla należy przestrzegać poniższych wskazówek:
Odłącz kabel zasilający i zastąp go nowym typu HO5RR F, H05VV-F lub H05V2V2-F. Kabel zasilający musi umożliwiać zasilanie piekarnika wymaganym prądem znamionowym piekarnika. Wymiany kabla zasilającego powinna wykonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
Kabel uziemiający (żółto-zielony) musi być 10 mm dłuższy od przewodu zasilającego.
Naprawę piekarnika należy powierzać wyłącznie autoryzowanemu serwisowi, zapewniającemu stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższych zaleceń może ograniczyć bezpieczeństwo użytkowania piekarnika.
•Niedozwolone są jakiekolwiek modyfikacje piekarnika, mogące prowadzić do zmian jego parametrów technicznych.
•Do czyszczenia piekarnika nie należy stosować pary ani sprayu pod wysokim ciśnieniem.
•W piekarniku nie należy przechowywać produktów łatwopalnych, które mogą zapalić się przy niezamierzonym włączeniu się urządzenia.
•Nie obciążać drzwiczek piekarnika i nie pozwalać siadać na nich dzieciom.
•Przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw do i z piekarnika należy używać rękawic kuchennych.

1.3 ZALECENIA

•Systematyczne czyszczenie piekarnika po każdorazowym użyciu ułatwi utrzymanie go w doskonałej czystości.
•Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi materiałami ochronnymi dostępnymi w sklepach. Użyta folia aluminiowa lub inne materiały ochronne w zetknięciu z gorącą emalią mogą spowodować nadtopienie się i pogorszenie jakości emaliowanych ścianek wnętrza piekarnika.
•Aby nie dopuścić do nadmiernego zabrudzenia się piekarnika i wydzielania się wskutek tego zapachu dymu, unikaj stosowania zbyt wysokich temperatur podczas pieczenia. Zaleca się raczej przedłużenie czasu przygotowania potrawy w nieco niższej temperaturze. Tabliczka znamionowa (z boku piekarnika)



• Poza dostarczonym wraz z piekarnikiem wyposażeniem stosuj wyłącznie naczynia i formy do pieczenia odporne na wysokie temperatury.

1.4 INSTALACJA

Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.
Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70ºC.
Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.
Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

1.5 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE POWINIEN WYKONAĆ AUTORYZOWANY SERWISANT LUB OSOBA Z ODPOWIEDNIMI UPRAWNIENIAMI.
Zabudowa, w której ma być zainstalowany piekarnik, musi spełniać wymagania przepisów obowiązujących w miejscu instalacji.
Producent nie ponosi odpowiedzialności, jeżeli warunki te nie zostaną spełnione.
Piekarnik należy podłączyć do sieci poprzez gniazdko z uziemieniem lub wielobiegunowy wyłącznik sieciowy o odległości styków przynajmniej 3 mm.
Instalacja musi być wykonana przy użyciu przewodów o odpowiednim przekroju, zapewniającym normalne zasilanie do piekarnika oraz zabezpieczona przy pomocy odpowiednich bezpieczników.
PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA:
Piekarnik wyposażony jest w przewód zasilający przystosowany do zasilania napięciem między fazami lub między fazą i przewodem neutralnym równym 230V.
Przed podłączeniem piekarnika sprawdź:
- napięcie zasilania wskazywane na mierniku,
- ustawienie wyłącznika automatycznego.
Żółto-zielony przewód ochronny przyłączony do zacisku uziemienia piekarnika należy podłączyć do uziemienia instalacji.

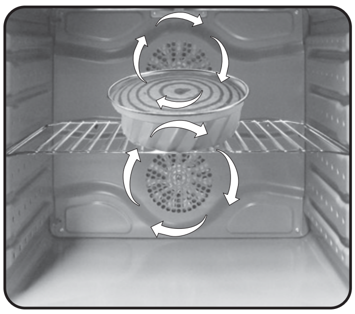
Uwaga:
• Przed podłączeniem piekarnika instalacja uziemiająca powinna być sprawdzona przez elektryka.
• Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki oraz ich konsekwencje spowodowane przez używanie piekarnika bez uziemienia lub podłączonego do wadliwego uziemienia.

UWAGA: Należy pamiętać, że piekarnik może wymagać regularnego serwisu w trakcie eksploatacji.
Gniazdko zasilające powinno być tak zlokalizowane, żeby możliwe było podłączenia zasilania do piekarnika po wyjęciu go z szafki.
Kabel zasilający: wymianę kabla zasilającego należy powierzyć autoryzowanemu serwisantowi lub osobie o odpowiednich kwalifikacjach.

2. TECHNOLOGIA PRO/EXP'R

Nasza wiedza i doświadczenie umożliwiły nam wprowadzenie do piekarników domowych technologii typowej dla kuchni profesjonalnych. Wielootworkowy system nawiewu bocznego emituje bezpośrednio na potrawę delikatne mikrostrumienie gorącego powietrza, które ją spowijają w całości.
System zapewnia równomierne pieczenie, ogranicza utratę wilgoci przez potrawy oraz umożliwia jednoczesne pieczenie potraw na różnych poziomach.





2.1 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

Przed użyciem wyposażenia piekarnika po raz pierwszy należy je dokładnie umyć gąbką, wypłukać i wysuszyć.
Na półce można umieszczać formy i naczynia do pieczenia.



Taca ociekowa służy do zbierania soków z grillowanych potraw. Tacy ociekowej nie należy używać jako blachy do pieczenia, ponieważ nagromadzony tłuszcz może szybko rozprzestrzenić się na cały piekarnik, w wyniku czego powstają nadmierne ilości dymu.
Tacy ociekowej nie należy umieszczać bezpośrednio na dnie piekarnika oraz na separatorze.




Separator dzieli piekarnik na dwie komory. Oddziela komorę górną od dolnej gdy piekarnik pracuje w systemie dwukomorowym. Separator musi być umieszczony na poziomie trzecim.
Nigdy nie należy pozostawić separatora w piekarniku gdy włączony jest tryb czyszczenia pirolitycznego.



Talerz do pizzy wyposażony w zależności od modelu w podstawkę i nóż krążkowy do pizzy.

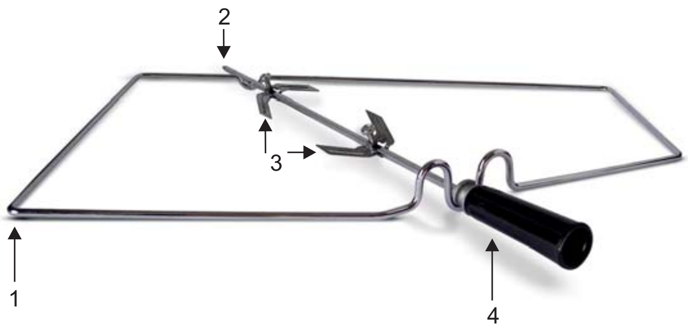


Blachę do ciast należy umieszczać na półce. Blacha służy do pieczenia małych ciastek, takich jak ptysie, biszkopty, bezy, itp.
Blachy do ciast nie należy umieszczać bezpośrednio na dnie piekarnika oraz na separatorze.




2.2 ROŻEN OBROTOWY *(w zależności od modelu)*

Do pieczenia na rożnie nie jest wymagane żadne nagrzewanie wstępne.
Pieczenie odbywa się przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
Zużycie energii jest 90-95% mniejsze niż w systemie tradycyjnym.



1 - Ramka
2 - Pręt rożna
3 - Widelce i śruby
4 - Rękojeść

OBSŁUGA ROŻNA OBROTOWEGO

1. Odkręcić widelce
2. Nadziać mięso na pręt rożna
3. Przymocować mięso za pomocą widelców.
4. Zacisnąć śruby.
5. Wsunąć pręt rożna w końcówkę napędu rożna.
6. Wykręcić rękojeść.



Podczas pracy piekarnika, wszystkie nieużywane elementy wyposażenia powinny być wyjęte z piekarnika.

2.3 OŚWIETLENIE LEDOWE/U.SEE

System oświetlenia ledowego zastępuje tradycyjną żarówkę. Układ 14 diod LED (w wersjach bez czyszczenia pirolitycznego) lub 10 diod LED wysokiej mocy (w wersjach z czyszczeniem pirolitycznym) zamontowano w drzwiach piekarnika. Wytwarzane wysokiej jakości białe światło umożliwia obserwowanie wnętrza piekarnika w sposób wyraźny bez jakichkolwiek cieni na wszystkich półkach piekarnika.

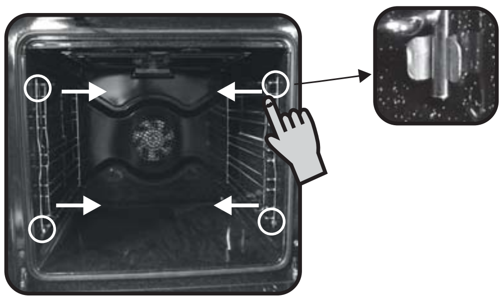
Zalety:
System ten, poza zapewnieniem doskonałego oświetlenia wnętrza piekarnika, jest bardziej niezawodny niż tradycyjna żarówka, łatwiejszy w utrzymaniu i przede wszystkim pozwala na zaoszczędzenie energii.

- Optymalne oświetlenie
- Wysoka niezawodność
- Bardzo niskie zużycie energii, - 95% w porównaniu z tradycyjnym systemem oświetlenia



2.4 DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE DRABINEK

1- Zdjąć drabinki pociągając je w kierunku zgodnym ze strzałkami na zdjęciu
2- Umyć drabinki w zmywarce lub ręcznie wilgotną gąbką. Po umyciu wysuszyć.
3- Po umyciu i wysuszeniu zamontować drabinki, odwrotnie do sposobu demontażu.



3. CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

•Przed przystąpieniem do czyszczenia ręcznego należy poczekać aż piekarnik wystygnie.
•Do czyszczenia piekarnika nie należy używać środków ściernych, druciaków lub ostrych przedmiotów mogących trwale uszkodzić emalię.
•Stosować wyłącznie wodę z mydłem lub środki czyszczące na bazie amoniaku.
•Nie należy wykładać ścianek wewnątrz piekarnika folią aluminiową.

CZĘŚCI SZKLANE
Zaleca się, aby po każdym użyciu piekarnika wytrzeć szklane drzwiczki ręcznikiem papierowym. Jeżeli drzwiczki są mocno zabrudzone można je wytrzeć wyciśniętą gąbką zwilżoną detergentem i następnie opłukać.

Nie należy używać agresywnych środków ściernych lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co w rezultacie może doprowadzić do popękania szkła.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA
Jeżeli uszczelka ulegnie zabrudzeniu, należy ją wyczyścić przy użyciu lekko wilgotnej gąbki.

WYPOSAŻENIE
Wyposażenie piekarnika należy oczyścić gąbką zwilżoną wodą z mydłem, opłukać czystą wodą i wysuszyć. Należy unikać ściernych środków czyszczących.

TACA OCIEKOWA
Po grillowaniu należy wyjąć tacę ociekową z piekarnika. Należy ostrożnie zlać gorący tłuszcz do odpowiedniego pojemnika. Tacę należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania naczyń przy użyciu gąbki i następnie opłukać.
Jeżeli pozostałości po pieczeniu są trudne do usunięcia, tacę należy namoczyć w wodzie z detergentem.
Tacę ociekową można również umyć w zmywarce do naczyń lub wyczyścić przy pomocy dostępnego w handlu środka do czyszczenia piekarników.
Brudnej tacy nie należy umieszczać w piekarniku.

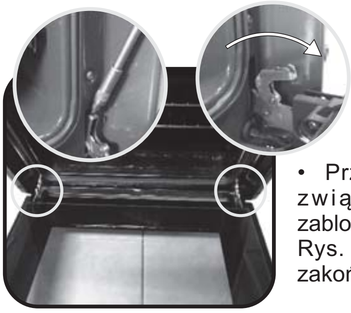
OŚWIETLENIE PIEKARNIKA
Oświetlenie i jego osłona wykonane są z materiału odpornego na wysoką temperaturę.

CZYSZCZENIE SZYBY W DRZWIACH
Wewnętrzna szyba drzwi piekarnika może być wymontowana i umyta. W celu umycia wewnętrznej szyby należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją:

• Otwórzyć drzwi piekarnika. (Rys. 1)



Rys. 1



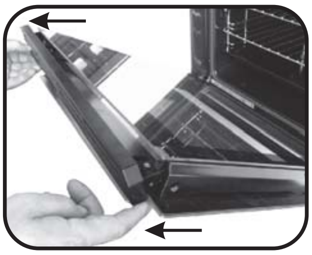
Rys. 2

• Przed rozpoczęciem czynności związanych z myciem szyby zablokować zawiasy, jak pokazano na Rys. 2. Odblokować zawiasy po zakończeniu czynności. (Rys. 2)

• Odkręć śruby, jak pokazano na rysunku. (Rys. 3)



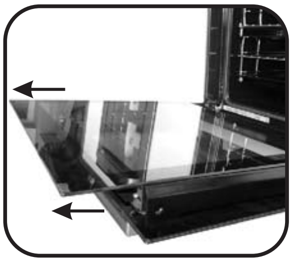
Rys. 3



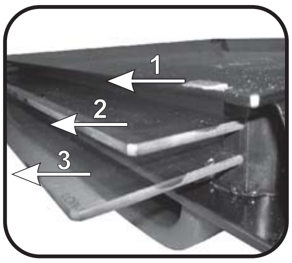
Rys. 4

• Pociągając do góry, zdjąć metalową górną pokrywę. (Rys.4)

• Delikatnie wysunąć szybę z ramki drzwi. (Rys. 5)



Rys. 5



Rys. 6

• * W piekarnikach z pyrolizą wysuń również drugą i trzecią szybę . (Rys. 6)

• Po umyciu szyby w celu ponownego montażu, należy powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

• Napis LOW-E NA WSZYSTKICH SZYBACH musi być czytelny i musi być umieszczony w lewym rogu drzwi, blisko lewego zawiasu. Tym sposobem drukowana powierzchnia pierwszej szyby będzie umieszczona po wewnętrznej drzwi.



Rys. 7

4. CENTRUM SERWISOWE

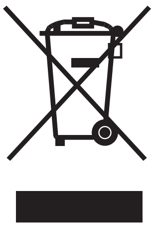
Przed wezwaniem serwisu.

Jeżeli piekarnik nie działa:
•Należy upewnić się, że kabel zasilający jest włączony do gniazdka sieciowego.

Jeżeli nie można ustalić przyczyny problemu:
• Należy odłączyć piekarnik od sieci zasilania i wezwać serwis.

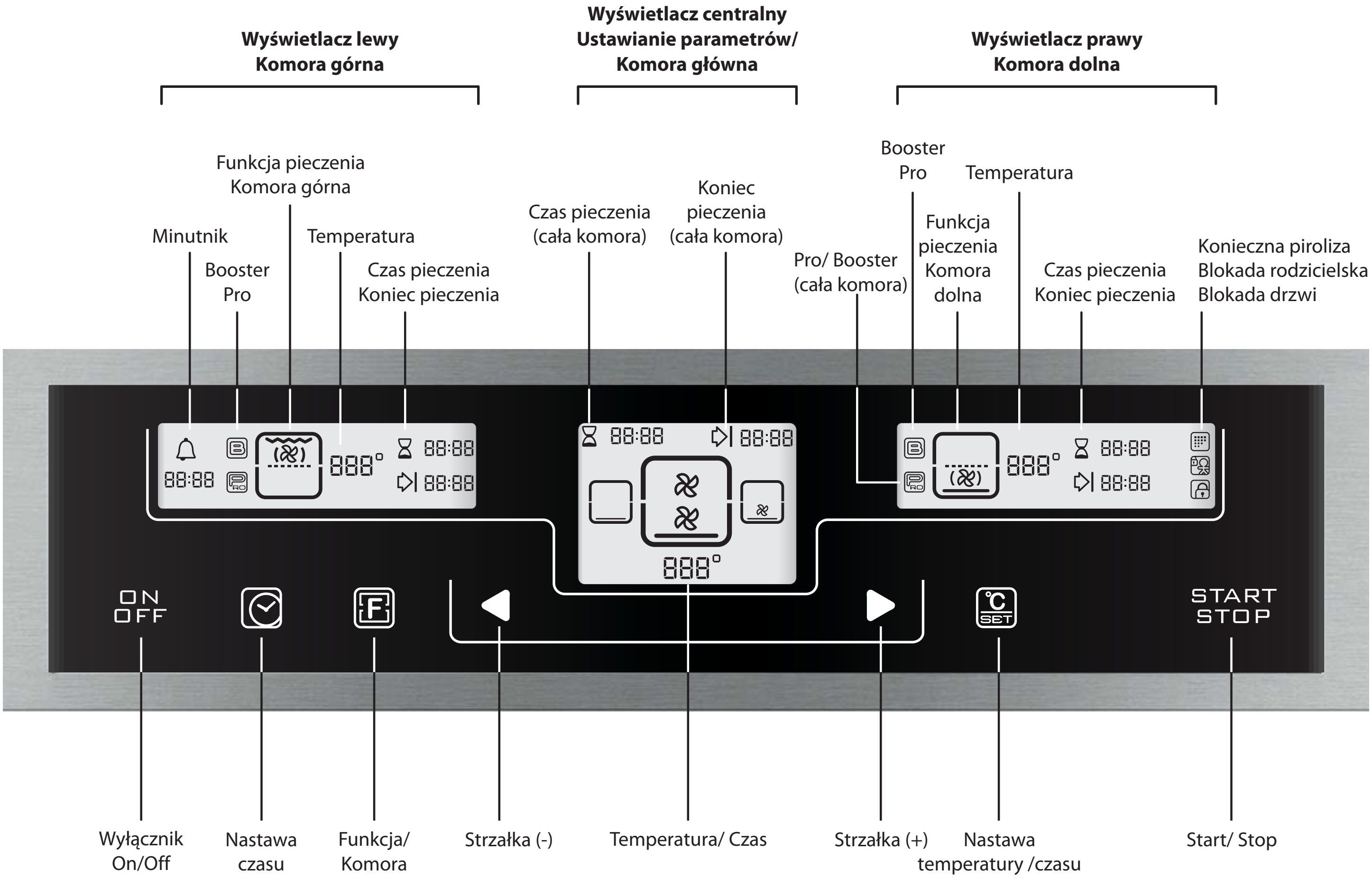
Przed wezwaniem serwisu należy zanotować numer seryjny podany na tabliczce znamionowej piekarnika.

Piekarnik dostarczany jest z kartą gwarancyjną, która zapewnia jego bezpłatną naprawę przez Centrum Serwisowe w okresie obowiązywania gwarancji.



Niniejsze urządzenie oznakowane jest odpowiednim symbolem zgodnie z dyrektywą unijną 2002/96/CE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dyrektywa WEEE).
Poprzez zadbanie o właściwą likwidację niniejszego produktu, przyczynisz się do ochrony środowiska naturalnego i zapobiegniesz potencjalnie negatywnym skutkom dla zdrowia, jakie może stwarzać niewłaściwa likwidacja niniejszego produktu.
Symbol umieszczony na produkcie wskazuje, że niniejszy produkt nie powinien być traktowany tak jak odpady z gospodarstwa domowego.
Podczas likwidacji, należy go przekazać do odpowiedniego punktu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Likwidacja musi być przeprowadzona zgodnie ze stosownymi regulacjami dotyczącymi likwidacji odpadów.
Szczegółowe informacje dotyczące postępowania, odzyskiwania i recyklingu niniejszego wyrobu można uzyskać w od władz lokalnych, służb odpowiedzialnych za usuwanie odpadów lub w sklepie, w którym ten produkt został zakupiony.

5. OPIS WYŚWIETLACZA



5.1 PRZED UŻYCIEM PIEKARNIKA PO RAZ PIERWSZY

CZYSZCZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy:
•Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką.
•Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wnętrze piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń.
•Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.

O CZYM NALEŻY PAMIETAĆ

Potwierdzenie operacji na programatorze:
•Zmiana ustawienia musi być potwierdzona przez naciśnięcie “ °C SET ” .

Zatrzymanie piekarnika:
•Może być konieczne w przypadku wprowadzenia nieprawidłowej instrukcji. Aby zatrzymać piekarnik, należy nacisnąć “ START STOP ” .

USTAWIENIE ZEGARA

Po podłączeniu piekarnika do sieci zasilania po raz pierwszy lub po dłuższej przerwie w zasilaniu, konieczne jest ustawienie zegara.

Aby ustawić zegar, należy:
1. Nacisnąć “ ” przez kilka sekund i odszukać “ ” przy użyciu “ ◀ ▶ ”, a następnie nacisnąć “ °C SET ”. Cyfry na wyświetlaczu centralnym będą pulsować.

2. Ustawić zegar używając “ ◀ ▶ ” i następnie odczekać kilka sekund lub nacisnąć ponownie “ °C SET ” w celu potwierdzenia ustawienia.

REGULACJA KONTRASTU WYŚWIETLACZA

1. Nacisnąć “ ” przez kilka sekund i odszukać “ ◑ ” przy użyciu “ ◀ ▶ ”, a następnie nacisnąć “ °C SET ”. Kontrast wyświetlacza można wyregulować w zakresie od “1”(maksymalny) do “5” (minimalny).

2. Przy użyciu “ ◀ ▶ ” należy wybrać poziom kontrastu i następnie należy odczekać kilka sekund lub nacisnąć ponownie “ °C SET ” w celu potwierdzenia ustawienia.

UWAGA: Jeżeli chcemy ustawić zegar lub wyregulować kontrast po pierwszym włączeniu piekarnika, należy nacisnąć “ ON OFF ” w celu włączenia piekarnika i postępować zgodnie z punktami 1 i 2 stosownego rozdziału.

MINUTNIK

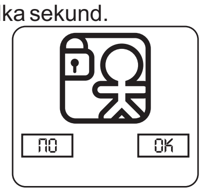
1. Nacisnąć “ ON OFF ” w celu włączenia piekarnika.

2. Nacisnąć “ ” przez kilka sekund i odszukać “ ” przy użyciu “ ◀ ▶ ”, a następnie nacisnąć “ °C SET ”.

3. Ustawić żądany czas przy użyciu “ ◀ ▶ ”, a następnie odczekać kilka sekund lub nacisnąć ponownie “ °C SET ” w celu potwierdzenia ustawienia.

UWAGA: Niniejsza funkcja pozwala na użycie piekarnika jako budzika niezależnie od trybu pracy piekarnika.

BLOKADA RODZICIELSKA
1. Aby ustawić blokadę rodzicielską, należy nacisnąć “ F ” przez kilka sekund.
2.



W celu aktywacji, nacisnąć “ ▶ ” “OK”
W celu dezaktywacji, nacisnąć “ ◀ ” “NO”

UWAGA: Blokadę rodzicielską można aktywować gdy piekarnik jest włączony, a także gdy jest wyłączony.

5.2 OBSŁUGA PIEKARNIKA

SYSTEM JEDNOKOMOROWY

W celu użycia piekarnika do pieczenia w systemie jednokomorowym, należy wyjąć separator z piekarnika.

W przypadku pieczenia w systemie jednokomorowym można wybierać spośród wszystkich wymienionych poniżej funkcji. Poniższa tabela zawiera sugerowane metody pieczenia. Dla każdej z tych metod sugerowana jest fabrycznie ustawiona temperatura. Można ją zmienić w ustalonym zakresie.

Funkcje piekarnika w zależności od modelu piekarnika		Fabrycznie ustawiona temperatura °C	Ustalony zakres temp °C	Funkcja Booster*
	Off	-	-	-
	Grzałka dolna	160	50-240	-
	Grzałka dolna + nawiew	210	50-240	Booster
	Grzałka dolna i górna	220	50-280	-
	Grzałka dolna i górna + nawiew	210	50-240	-
	Okrągły element grzewczy + nawiew	180	50-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill + nawiew	210	180-230	Booster
	Grill + rożen + nawiew	240	180-240	Booster
	Rozmrażanie	40	No	-
	Utrzymanie temperatury	60	No	-
	Czyszczenie pirolityczne	NORMAL	ECO:425/65min NORMAL:425/75min SUP:425/1h30min	-

*Booster: szybki wzrost temperatury

1. Nacisnąć " ON/OFF " w celu włączenia piekarnika.
2. Nacisnąć " F ". Przy użyciu " ◀ ▶ " wybrać funkcję dla wymaganej metody pieczenia.
3. Zgodnie z wybraną metodą pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia temperatura lub poziom pieczenia. Istnieje możliwość zmiany w ustalonym zakresie - patrz tabela powyżej. Aby zmienić ustawienie temperatury, należy nacisnąć " °C SET " i wybrać nowe ustawienie temperatury przy użyciu " ◀ ▶ ". Następnie należy ponownie nacisnąć " °C SET " w celu potwierdzenia wyboru. Temperatura jest ustawiona na stałe lecz można ją zmienić w podczas trwania cyklu pieczenia.
4. Aby rozpocząć pieczenie, należy nacisnąć " START/STOP ". Piekarnik rozpocznie cykl pieczenia oraz zacznie się nagrzewać. Wskaźnik świetlny będzie pulsował do momentu osiągnięcia wybranej temperatury. Pod koniec nagrzewania zabrzmi sygnał dźwiękowy i wskaźnik świetlny zacznie świecić światłem stałym.
5. Aby zmienić funkcję piekarnika, należy powtórzyć kroki od 2 do 4.
6. Aby zatrzymać cykl pieczenia, należy nacisnąć " START STOP ".

SYSTEM DWUKOMOROWY

W celu użycia piekarnika do pieczenia w systemie dwukomorowym, należy umieścić separator na trzeciej półce piekarnika. Można wybierać spośród funkcji wymienionych poniżej dla pieczenia w systemie dwukomorowym.

1. Nacisnąć " ON OFF " w celu włączenia piekarnika.
2. Nacisnąć " F " w celu wskazania, która część komory piekarnika (GÓRNA lub DOLNA) ma być użyta; wybrać wymaganą funkcję piekarnika przy użyciu " ◀ ▶ ".
3. Zgodnie z wybraną metodą pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia temperatura lub poziom pieczenia.

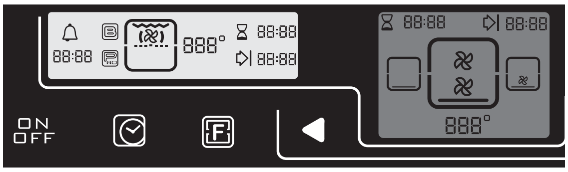
Istnieje możliwość zmiany w ustalonym zakresie – patrz tabela powyżej.
Aby zmienić ustawienie temperatury, należy nacisnąć " °C SET " i wybrać nowe ustawienie temperatury przy użyciu " ◀ ▶ ".
Następnie należy ponownie nacisnąć " °C SET " w celu potwierdzenia wyboru. Temperatura jest ustawiona na stałe lecz można ją zmienić podczas trwania cyklu pieczenia.

4. Aby rozpocząć pieczenie, należy nacisnąć " START/STOP ".
Piekarnik rozpocznie cykl pieczenia oraz zacznie się nagrzewać. Wskaźnik świetlny będzie pulsował do momentu osiągnięcia wybranej temperatury. Pod koniec nagrzewania zabrzmi sygnał dźwiękowy i wskaźnik świetlny zacznie świecić światłem stałym.
5. Aby zatrzymać cykl pieczenia, należy nacisnąć " - ".

Komora górna

Funkcje piekarnika w zależności od modelu piekarnika		Fabrycznie ustawiona temperatura °C	Ustalony zakres temperatura °C	Funkcja Booster*
	Okrągły element grzewczy + nawiew	180	160-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill + nawiew	190	160-240	-

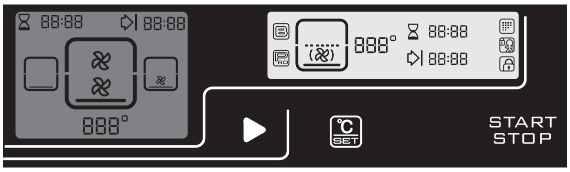
*Booster: szybki wzrost temperatury



Komora dolna

Funkcje piekarnika w zależności od modelu piekarnika		Fabrycznie ustawiona temperatura °C	Ustalony zakres temp. °C	Funkcja Booster*
	Okrągły element grzewczy + nawiew	180	160-240	-
	Grzałka dolna	160	160-240	-
	Grzałka dolna + nawiew	160	160-240	-

*Booster: szybki wzrost temperatury



JEDNOCZESNE UŻYCIE KOMORY DOLNEJ I GÓRNEJ

Jeżeli chcemy jednocześnie użyć obu komór (górnej i dolnej) do przyrządzenia dwóch różnych potraw, wówczas aby ustawić ten tryb pieczenia należy postępować w następujący sposób:

1. Nacisnąć " F " w celu wskazania drugiej komory i postępować zgodnie z instrukcjami od "1" do „5" poprzedniego rozdziału.

CZAS PIECZENIA

1. Nacisnąć „Nastawa czasu" i odszukać symbol klepsydry przy użyciu „strzałek".
2. Nacisnąć „Nastawa temperatury i czasu" i ustawić czas pieczenia przy użyciu „strzałek".
3. W celu potwierdzenia ustawienia, nacisnąć ponownie „Nastawa temperatury i czasu".

KONIEC PIECZENIA

1. Nacisnąć „Nastawa czasu" i odszukać symbol strzałki przy użyciu "strzałek".
2. Nacisnąć „Nastawa temperatury i czasu" i ustawić czas zakończenia pieczenia przy użyciu „strzałek".
3. W celu potwierdzenia ustawienia, nacisnąć ponownie „Nastawa temperatury i czasu".

UWAGA: Aby anulować już ustawiony czas, należy przy użyciu „strzałek" odszukać symbol „obramowanego zegara" w menu nastaw czasowych oraz nacisnąć „Nastawa temperatury i czasu".
Funkcja ta jest zazwyczaj stosowana łącznie z funkcją 'Regulacja czasu gotowania'.

OPÓŹNIENIE STARTU

Przykładowo, jeżeli jest godzina 10:00, a danie ma gotować się przez 45 minut i ma być zrobione na 12:30, należy wykonać następujące czynności:
- włącz piekarnik naciskając przycisk "ON/OFF"
- wybierz odpowiednią funkcję pieczenia używając "strzałek"
- ustaw odpowiednią temperaturę naciskając przycisk " °C/Time Set " i używając "strzałek"

•ustaw długość czasu pieczenia na 45 minut w natępujący sposób:
•naciśnij "Time Set"
•naciśnij "°C/Time Set " i użyj "strzałek" aby ustawić czas trwania programu pieczenia
•potwierdź ustawienie ponownie naciskając " °C/Time Set "
•ustaw koniec czasu pieczenia na godzinę 12:30 w następujący sposób:
•użyj "strzałek" aby wybrać ikonkę "End of cooking" (koniec pieczenia)
•naciśnij " °C/Time Set "i użyj "strzałek" aby ustawić czas, o której ma zakończyc się pieczenie potrawy
•potwierdź ustawienie naciskając ponownie " °C/Time Set "
• UWAGA: piekarnik zacznie działać automatycznie (NIE WCISKAJ PRZYCISKU "START") o godz. 11:45 (czyli 45 minut przed godziną 12:30); piekarnik zakończy program pieczenia o ustawionej godzinie (12:30)

UWAGA!

Jeśli wybrany zostanie czas ZAKOŃCZENIA gotowania bez doprecyzowania długości czasu gotowania, piekarnik zostanie uruchomiony od razu, a proces gotowania zakończy się o uprzednio wybranej godzinie.

6. RODZAJE PRACY PIEKARNIKA

Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika powinny być zawsze zamknięte

PODGRZEWANIE DOLNE Z NAWIEWEM - Kombinacja, w której włączona jest dolna grzałka i wentylator najlepiej nadaje się do placków owocowych, tart, quiche i ciast. Ta metoda pieczenia zapobiega wysychaniu potraw i pobudza rośnięcie ciasta. Blachę na potrawy należy umieścić w dole piekarnika.

PODGRZEWANIE DOLNE - Wykorzystywana jest dolna grzałka. Metoda nadaje się doskonale do pieczenia potraw na bazie ciasta, takich jak placki, quiche, tarta, pasztet oraz do pieczenia wymagającego większej ilości ciepła promieniującego od dołu.

KONWEKCJA NATURALNA - Włączona jest grzałka górna i dolna. Ta metoda doskonale nadaje się do tradycyjnego pieczenia i smażenia mięsa czerwonego, wołowiny, udźca jagnięcego, dziczyzny, chleba lub potraw zawiniętych w folię.

GRZAŁKA OKRĄGŁA Z NAWIEWEM - Włączone są grzałki górna i dolna oraz grzałka okrągła, wymuszająca cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Działanie jest podobne do metody pieczenia z nawiewem.

OKRĄGŁY ELEMENT GRZEWCZY - Włączone są grzałki górna i dolna oraz wentylator wymuszający obieg powietrza w piekarniku. Ta metoda zalecana jest do pieczenia drobiu, ciast, ryb i warzyw. Tą metodą pieczenia uzyskuje się lepszą penetrację ciepła i skrócenie czasu pieczenia oraz podgrzewania. Możliwość włączenia wentylatora pozwala na jednoczesne pieczenie różnych potraw umieszczonych w różnych miejscach piekarnika dzięki równomiernemu rozłożeniu ciepła bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Piekąc różne potrawy jednocześnie czas pieczenia należy przedłużyć o 10 minut.

GRILL - Wykorzystywana jest grzałka górna. Gwarantowany sukces dla mieszanych potraw grillowanych, kebabu i zapiekanek. Grill należy podgrzać do wysokiej temperatury przez 5 minut. Białe mięsa należy zawsze umieszczać w pewnej odległości od grzałki grilla - chociaż czas pieczenia będzie nieco dłuższy to mięso będzie bardziej soczyste. Czerwone mięsa i filety rybne można umieścić wprost na ruszcie, pod którym należy umieścić tacę na skapujący tłuszcz.

GRILL Z NAWIEWEM - Włączona jest górna grzałka oraz wentylator wymuszający obieg gorącego powietrza w piekarniku. Przy grillowaniu mięs czerwonych wskazane jest podgrzewanie natomiast w przypadku mięsa białego nie jest to konieczne. Grillowanie jest doskonałą metodą pieczenia grubszego mięsa takiego, jak wieprzowina lub drób. Grillowane potrawy umieszcza się w środku środkowej prowadnicy rusztu. Pod ruszt należy wsunąć głęboką blachę na skapujące soki. Dla uzyskania najlepszego efektu pieczenia nie należy umieszczać grillowanych potraw zbyt blisko grzałki, natomiast należy obracać potrawę w połowie czasu pieczenia.

GRILL + ROŻEN+ NAWIEW - Dzięki jednoczesnemu wykorzystaniu grilla, rożna oraz nawiewu potrawy są równomiernie upieczone, zachowują swój smak oraz nie wysychają. Rożen jest zaprogramowany tak, aby obracał się przez około 5 minut po wyłączeniu piekarnika wykorzystując tym samym ciepło pozostające w piekarniku. Użycie rożna nie wymaga wstępnego podgrzewania.

ROZMRAŻANIE - gdy włączona jest ta funkcja piekarnika, działa tylko nawiew, dzięki któremu powietrze o temperaturze pokojowej zostaje rozprowadzone po całej komorze pieczenia, a skład żywności pozostaje niezmieniony. Temperatura rozmrażania jest zaprogramowana na poziomie 40º C bez możliwości jej zmiany.

PODGRZEWANIE CIEPŁYM POWIETRZEM - Funkcja ta zalecana jest do podgrzewania przygotowanych już potraw poprzez umieszczenie ich na drugiej półce od góry lub do rozmrażania chleba, pizzy oraz ciast umieszczając je na najniższym poziomie. Temperatura jest zaprogramowana na poziomie 60º C bez możliwości jej zmiany.

PIZZA - Wybór tej funkcji oznacza cyrkulację gorącego powietrza w piekarniku. Funkcja idealna do pieczenia pizzy lub ciast.

PYRO - Wnętrze piekarnika czyści się samo. Do wyboru są dwa tryby pracy: ECO i SUPER.

7. CZYSZCZENIE PIROLITYCZNE
(w zależności od modelu)

Piekarnik wyposażony jest w system czyszczenia pirolitycznego, który usuwa pozostałości po pieczonych potrawach poprzez rozgrzanie wnętrza piekarnika do bardzo wysokiej temperatury. Operacja przeprowadzana jest automatycznie przy pomocy programatora. Ponieważ czyszczenie pirolityczne odbywa się w bardzo wysokich temperaturach, drzwiczki piekarnika zostały wyposażone w blokadę bezpieczeństwa.
Cykl czyszczenia pirolitycznego może być zatrzymany w dowolnej chwili. Drzwiczki pozostaną zablokowane do momentu zniknięcia symbolu blokady bezpieczeństwa na wyświetlaczu.
UWAGA: Jeżeli nad piekarnikiem znajduje się kuchenka, nigdy nie należy używać palników gazowych lub płytek elektrycznych podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika; zapobiega to ryzyku nadmiernego rozgrzania kuchenki.

Dostępne są trzy fabrycznie ustawione programy czyszczenia pirolitycznego:
•ECO PYROCLEAN: Czyszczenie umiarkowanie zabrudzonego wnętrza piekarnika. Program trwa 65 minut.
•NORMAL PYROCLEAN: Czyszczenie normalnie zabrudzonego wnętrza piekarnika. Program trwa 75 minut.
•SUPER PYROCLEAN: Czyszczenie mocno zabrudzonego wnętrza piekarnika. Program trwa 90 minut.
Do czyszczenia wnętrza piekarnika pirolitycznego nigdy nie należy używać dostępnych w handlu środków czyszczących!
Wskazówka: Przeprowadzenie cyklu czyszczenia pirolitycznego bezpośrednio po zakończeniu pieczenia pozwoli na wykorzystanie pozostałego w piekarniku ciepła i tym samym na zaoszczędzenie energii.

Przed przeprowadzeniem cyklu czyszczenia pirolitycznego, należy:
•Wyjąć z piekarnika wszystkie elementy wyposażenia (separator, ruszty, tace, itp.): są one nieodporne na bardzo wysokie temperatury stosowane w cyklu pirolitycznym i uległyby uszkodzeniu.
• Usunąć wszystkie większe plamy i zabrudzenia, ponieważ ich usunięcie poprzez czyszczenie pirolityczne wymagałoby zbyt dużo czasu.
• Usunąć wszystkie większe plamy i zabrudzenia, ponieważ ich usunięcie poprzez czyszczenie pirolityczne wymagałoby zbyt dużo czasu. Nadmierne ilości tłuszczu mogłyby również ulec zapłonowi w wysokich temperaturach cyklu czyszczenia pirolitycznego.
• Zamknąć drzwiczki piekarnika.
• Większe wycieki należy usunąć przed uruchomieniem cyklu czyszczenia.

Uruchomienie cyklu czyszczenia pirolitycznego:

1 - Nacisnąć "F". Wybrać " " przy użyciu "◀ ▶" i następnie nacisnąć "°C SET" w celu potwierdzenia. Na wyświetlaczu pojawi się symbol " ". Tryb ECO będzie pulsować.

O czym należy pamiętać:
ECO-cykl trwa 65 minut - umiarkowanie zabrudzone wnętrze piekarnika
NORMAL-cykl trwa 75 minut - normalnie zabrudzone wnętrze piekarnika
SUP - cykl trwa 90 minut - mocno zabrudzone wnętrze piekarnika
2 - Przy użyciu "◀ ▶" należy wybrać tryb czyszczenia pirolitycznego, w zależności od stopnia zabrudzenia: **ECO, NORMAL** lub **SUPER.**
Następnie należy nacisnąć "°C SET" w celu potwierdzenia wyboru.
• Wybór zostanie potwierdzony po upływie trzech sekund.
Piekarnik rozpocznie cykl czyszczenia pirolitycznego. Wybrany tryb czyszczenia pirolitycznego zacznie pulsować, na wyświetlaczu pojawią się wskaźniki świetlne " ⧖ " i " ▷| ". Podczas wykonywania cyklu pirolitycznego pojawi się również symbol blokady drzwi wskazujący, że drzwi piekarnika są zablokowane. Włączony zostanie wentylator chłodzący.
Wskaźnik świetlny pulsuje do momentu osiągnięcia wymaganej temperatury, po czym świeci światłem stałym.
Po zakończeniu cyklu pirolitycznego piekarnik automatycznie wyłącza się.

Przez 15 sekund emitowany jest sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu cyklu czyszczenia, natomiast wskaźniki świetlne “ ⌛ ” i “ ▷| ” pulsują.

• Nacisnąć “ START STOP ” w celu wyłączenia. W przeciwnym razie, symbole będą pulsować w dalszym ciągu. Symbol trybu czyszczenia pirolitycznego “ ⁝⁝⁝ ”znika na programatorze. Drzwiczki piekarnika pozostają zablokowane ponieważ temperatura jest nadal wysoka. Dopóki na wyświetlaczu świeci się wskaźnik blokady drzwi, nie można otworzyć drzwi piekarnika.

Wentylator chłodzący pozostanie włączony dopóki zewnętrzne elementy piekarnika nie osiągną odpowiednio niskiej temperatury.

Po zakończeniu cyklu, wskaźnik świetlny pulsuje ponownie i pozostanie również włączony po wychłodzeniu zewnętrznych elementów piekarnika oraz zgaśnie dopiero gdy temperatura wnętrza piekarnika osiągnie odpowiednio niską wartość.

Piroliza pozostawia biały proszek na wewnętrznych ściankach piekarnika. Należy poczekać aż piekarnik całkowicie wystygnie i następnie usunąć pozostałości wycierając przy użyciu zwilżonej gąbki.

•Podczas pyrolizy powierzchnie mogą się bardzo mocno nagrzewać, proszę pilnowac dzieci aby się nie zbliżały

8. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

Mięso należy solić dopiero po upieczeniu, ponieważ sól sprzyja pryskaniu tłuszczu wydzielającego się z mięsa, co powoduje wytwarzanie dużych ilości dymu w piekarniku.

Pieczeń z białego mięsa, wieprzowiny, cielęciny, jagnięciny i ryb można wkładać do zimnego piekarnika. Czas pieczenia jest dłuższy niż we wstępnie nagrzanym piekarniku, ale mięso jest lepiej wypieczone, na wskroś, gdyż ciepło ma więcej czasu na przeniknięcie pieczeni.

Prawidłowe podgrzanie jest podstawą sukcesu przy pieczeniu mięsa czerwonego.

POTRAWY GRILLOWANE:

• Przed umieszczeniem potraw na grillu:

Mięso należy wyjąć z zamrażalnika na kilka godzin przed grillowaniem. Ułożyć mięso na kilku warstwach papieru śniadaniowego, co poprawi jego zwartość i uczyni je smaczniejszym oraz zapewni całkowite rozmrożenie.

Przed grillowaniem należy dodać pieprzu i przypraw, natomiast sól można dodać dopiero po upieczeniu. Tak przygotowane mięso pozostanie zwarte i soczyste.

Posmarować grillowane mięso niewielką ilością oleju. Można to zrobić przy użyciu szerokiego płaskiego pędzla. Następnie mięso należy posypać pieprzem i ziołami (tymianek, itp.).

• Podczas grillowania:

Nigdy nie należy nakłuwać potraw, nawet podczas ich obracania. Mięso utraci sok i będzie suche.

PIECZENIE CIAST:

Przy pieczeniu ciast należy unikać błyszczących form odbijających promieniowanie cieplne. Jeżeli ciasto brązowieje zbyt szybko, należy je przykryć pergaminem lub folią aluminiową.

Uwaga: folię należy układać błyszczącą stroną zwróconą w stronę ciasta. W przeciwnym przypadku, promieniowanie cieplne będzie odbijane przez folię i ciepło nie będzie wnikało do ciasta.

W czasie pierwszych 20 - 25 minut pieczenia należy unikać otwierania drzwiczek piekarnika:

Suflet, bułeczki drożdżowe lub ciasta o konsystencji gąbczastej mogą opaść. Aby sprawdzić czy ciasto już się upiekło, należy je nakłuć w środku ostrzem noża lub metalową szpilką. Jeżeli ostrze jest suche, ciasto jest już upieczone i pieczenie można zakończyć. Jeżeli ostrze jest mokre i przyklejone są do niego drobiny ciasta, wówczas pieczenie należy kontynuować obniżając nieco temperaturę, aby ciasto mogło "dojść" nie przypalając się.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.
• Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dohledem.
• Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
• Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
• Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
• Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.
UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
• Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
• Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasaďte ochranu v souladu s pokyny.
• Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
• K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
UPOZORNĚNÍ: Ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý před výměnou žárovky, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
• Odpojovací zařízení musí být včleněno do napájení v souladu s platnými předpisy.
• Pokyny uvádějí typ kabelu, s ohledem na teplotu zadní strany spotřebiče.
• Pokud je poškozený přívodní kabel, musíte jej vyměnit za speciální kabel dostupný u výrobce nebo servisního technika.
UPOZORNĚNÍ: abyste zabránili nebezpečí z neúmyslného resetování tepelné pojistky, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná elektrikářskou službou.
UPOZORNĚNÍ: Přístupné části grilu se mohou během použití zahřívat. Udržujte děti mimo dosah.
• Nadměrné množství nečistot odstraňte před čištěním.
• Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obyčejně a proto držte děti mimo dosah.

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tyto pokyny pro maximální využití trouby. Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro instalaci a použití v budoucnosti a před instalací trouby si poznačte sériové číslo pro případ pomoci servisního střediska. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. Pokud máte nějaké pochybnosti, nepoužívejte ji.
Kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Uložte obalové materiály jako jsou plastové sáčky a polystyrén mimo dosah dětí, neboť představují možné riziko.
Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.
Poznámka: Právo na změnu funkcí, vlastností a příslušenství trouby se může měnit v závislosti od modelu.

1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

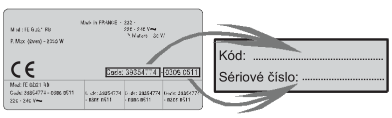
Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109.
CE Spotřebič vyhovuje Evropské směrnici 73/23/EEC a 89/336/EEC, nahrazené 2006/95/EC a 2004/108/EC a následným změnám.
Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. V případě pochybností ji nepoužívejte a kontaktujte servis. Držte obalové materiály mimo dosah dětí, neboť představují možné nebezpečí.

1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahraďte za typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejdou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.
• Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.
•Upozorněni: všechny přistupne časti jsou během použiti horke. Nedotykejte se těchto časti.
• Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.
• Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.
• K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.
• Tento spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
• Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
• Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.
• Všechny přístupné části jsou během použití horké. Nedotýkejte se těchto částí.
• Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.
- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.
- Nedotýkejte se trouby mokrýma rukama.
- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.
- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se ji.
• Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.

1.3 DOPORUČENÍ

• Po každém použití trouby stačí minimální úsilí k zachování dokonalého stavu Vaši trouby.
• Nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií. Hliníková fólie se v přímém kontaktu s horkým smaltem může roztavit a poškodit smaltovaný povrch.
• Abyste zabránili nadměrnému znečištění trouby, nedoporučujeme používat troubu s nadměrně vysokými teplotami. Vhodnější je prodloužení doby přípravy a mírné snížení teploty.



Identifikační štítek
•Ve spojení s příslušenstvím dodaným s troubou doporučujeme použití nádobí a pánev odolným vůči vysokým teplotám.

1.4 INSTALACE

Výrobce nenese odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce. Instalatér musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození.
Kuchyňský nábytek, do kterého bude trouba zabudovaná, musí být z materiálu odolného vůči teplotě nejméně 70°C.
Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.
Před upevněním musíte zajistit dostatečné větrání v místě instalace trouby pro ochranu vnitřních dílů. Dodržujte rozměry uvedené na poslední stránce návodu.

1.5 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI MUSÍ PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.
Instalace spotřebiče musí vyhovovat předpisům platným v dané zemi. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto pokynů.
Připojení k elektrické síti musí být přes uzemněnou zásuvku, nebo přes všepólové odpojovací zařízení, v souladu s předpisy dané země.
Instalace musí být chráněna vhodnou pojistkou a vodiči s dostatečným průřezem pro napájení.

PŘIPOJENÍ:
Trouba je vybavena připojovacím kabelem pro připojení výlučně k 230 VAC k fázi nebo k fázi a neutrálnímu vodiči.
Před připojením zkontrolujte:
- napětí na voltmetru,
- nastavení jističe.
Ochranný vodič (žlutozelený) připojený k uzemňovacímu konektoru trouby musí být připojený k uzemňovacímu konektoru instalace.

Upozornění:
• Zkontrolujte připojení uzemnění před připojením spotřebiče.
• Výrobce nenese žádnou odpovědnost za úrazy nebo možná poškození vyplývající z neuzemnění trouby, nebo z připojení k vadnému uzemnění.

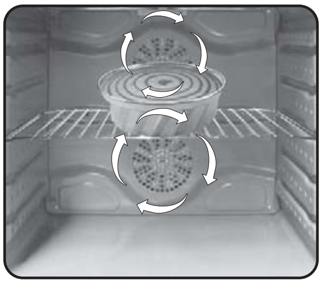
Poznámka: Nezapomeňte, že trouba může vyžadovat servis. Proto veďte připojení tak, aby bylo možné troubu po vysunutí z pozice připojit k elektrické síti.

Přívodní kabel: Pokud je nutné vyměnit přívodní kabel, přenechte tuto činnost kvalifikovanému servisnímu technikovi.

2. PRO/EXP'R TECHNOLOGIE

Naše technologie a zkušenosti přinesly funkci typickou pro profesionální kuchyně do domácnosti. Multijet laterální ventilační systém nabízí mikro-proudění horkého vzduchu přímo na pokrm, při nízké rychlosti, čímž jej dokonale obklopí. To umožňuje rovnoměrné pečení, snižuje ztrátu vlhkosti a umožňuje pečení na více úrovních najednou.





2.1 VYBAVENÍ TROUBY

Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.
Na rošty můžete postavit nádobí a mísy.



Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.
Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytky tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.
Nikdy nedávejte rošt přímo na dno trouby.



Separátor dělí trouby na dva pečicí prostory. Odděluje horní a spodní polovinu trouby, pokud chcete využít duální režim. Musíte jej použít na třetí úrovni zasunutí.
Nikdy nenechávejte separátor uvnitř trouby během pyrolýzy.



Talíř na pizzu pro křupavější pizzu v závislosti od modelu se stojanem a pizza nožem.

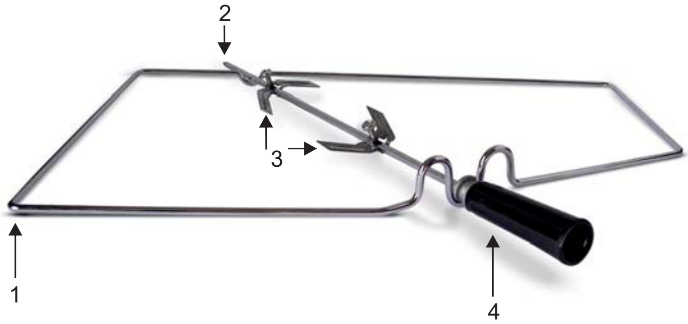


Pečicí plech musíte postavit na rošt. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečicí plech na dno trouby.



2.2 ROŽEŇ *(podle modelu)*

Pro grilování na rožni není nutný předhřev.
Pečení se zavřenými dvířky. Úspora energie je 90-95% než u klasického systému.



1- Rám
2- Rožeň
3- Háky & šrouby
4- Madlo

POUŽITÍ OTOČNÉHO ROŽNĚ

1. Odšroubujte háky
2. Napíchněte maso na rožeň
3. Připevněte maso háky
4. Utáhněte šrouby
5. Vložte rožeň do otvoru motoru
6. Odmontujte madlo



Při použití trouby z ní vyjměte veškeré nepotřebné příslušenství.

2.3 LED VISION / U.SEE

Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasické « žárovky ». 14 LED (u nepyrolytických modelů) nebo 10 vysokovýkonných LED (u pyrolytických modelů) je integrovaných ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

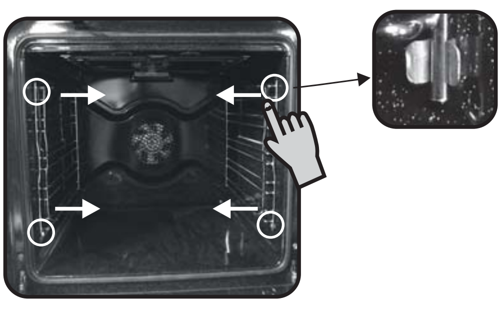
Výhody:
Tento systém nabízí vyjímečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.

- Optimální pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami



2.4 VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

1- Vyjměte rošty vytažením ve směru šipek.
2- Vyčistěte je v myčce nádobí nebo vlhkou hubkou a poté vysušte.
3- Po vyčištění instalujte rošty v opačném pořadí.



3. ČIŠTĚNÍ TROUBY

• Před čištěním nechte troubu vychladnout.
• Nikdy nečistěte troubu drsnými čističi, drátěnkami ani ostrými předměty, neboť můžete poškodit smalt.
• Používejte pouze vodu se saponátem.
• Nikdy nezakrývejte stěny trouby hliníkovou fólií.
• Nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
• Čištění nesmí provádět děti bez dozoru.

SKLENĚNÉ DÍLY
Utřete skleněná dvířka kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Pokud je znečištění větší, čistěte ji navlhčenou houbičkou a mycím prostředkem.
Nikdy nepoužívejte drsné ani ostré prostředky, neboť můžete poškodit skleněný povrch.Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.

TĚSNĚNÍ DVÍŘEK TROUBY
Pokud je znečištěné, vyčistěte jej vlhkou houbičkou.
PŘÍSLUŠENSTVÍ
Čistěte houbičkou namočenou ve vodě se saponátem. Opláchněte čistou vodou a vysušte. Vyhněte se drsným čističům.

ODKAPÁVACÍ ZÁSOBNÍK
Po grilování vyjměte z trouby odkapávací zásobník. Vylijte teplý olej do nádoby. Odkapávací zásobník umyjte a opláchněte horkou vodou a houbičkou se saponátem. Při silném znečištění namočte nečistoty vodou a saponátem. Můžete jej mýt v myčce nádobí nebo komerčně dostupným čističem na trouby. Do trouby nedávejte znečištěný odkapávací zásobník.

OSVĚTLENÍ TROUBY
Odpojte napájení trouby před čištěním nebo výměnou osvětlení. Žárovka a kryt je vyrobený z materiálu odolného vůči vysokým teplotám.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK
Vnitřní sklo dvířek této trouby můžete vyjmout a vyčistit.
Za účelem čištění vnitřního skla postupujte podle těchto pokynů;

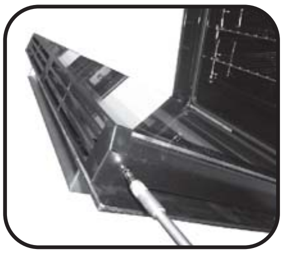
• Otevřete dvířka trouby. (Obrázek 1)

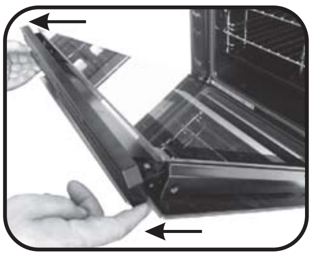

Obrázek 1


Obrázek 2

• Uzamkněte závěsy podle obrázku 2 než začněte čištění. Po vyčištění závěsy odemkněte (*Obrázek 2*).

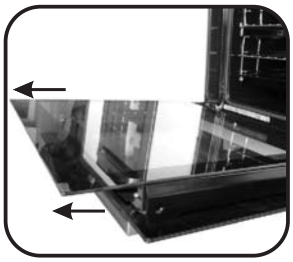
• Vyšroubujte šrouby podle obrázku 3.

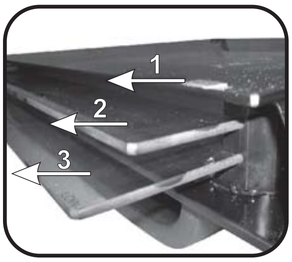

Obrázek 3


Obrázek 4

• Sundejte horní kovový kry potažením nahoru (Obrázek 4).

• Vyndejte sklo vytažením z rámu dvířek (obrázek 5).


Obrázek 5



Obrázek 6

**Pro pyrolytické trouby vyndejte také druhé a třetí sklo (Obrázek 6).*

• Po vyčištění skla sestavte všechny díly v opačném pořadí.

• NA VŠECH SKLECH MUSÍ BÝT SYMBOL E správně čitelný a musí být umístěný v levém rohu dvířek u levého závěsu. Tímto způsobem zůstane potištěný povrch prvního skla UVNITŘ dvířek.


Obrázek 7

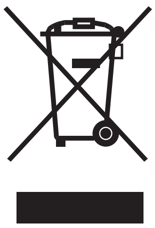
4. SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.

Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:
• Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

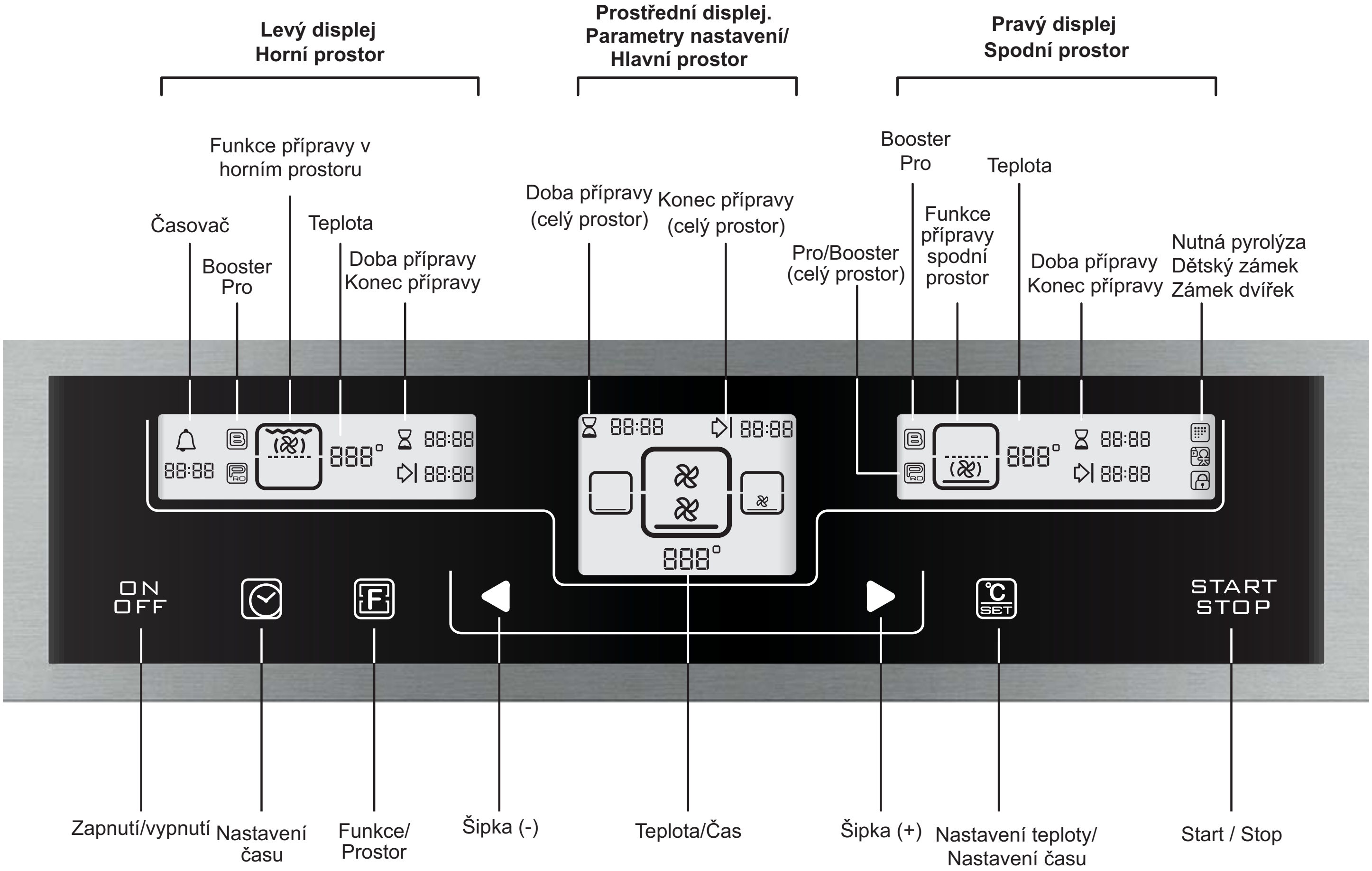
V případě, že závadu nelze odstranit:
• Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se ji a kontaktujte servisní středisko.
Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, www.candy-hoover.cz v sekci servis.

Dříve než budete kontaktovat servis, poznačte si sériové číslo spotřebiče.



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.
Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.
Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Pro získání informací o likvidaci a recyklaci tohoto spotřebiče se prosím obraťte na společnost Elektrowin a.s. tel. 241 091 843 nebo www.elektrowin.cz, kde najdete i seznam míst zpětného odběru.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.
Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.
Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii Tento symbol je platný jen v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

5. POPIS DISPLEJE



5.1 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY

PRVNÍ ČIŠTĚNÍ

- Vyčistěte troubu před prvním použitím:
- Utřete vnější povrch trouby vlhkou utěrkou.
- Veškeré příslušenství a vnitřek trouby utřete roztokem horké vody a mycího prostředku.
- Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a nechte zapnutou po dobu přibližně 1 hodiny, tímto odstraníte zbytky pachů z výroby. Poté místnost dobře vyvětrejte.

• PAMATUJTE

Potvrzení činnosti časovače

Úpravy musíte potvrdit stisknutím tlačítka

Zastavení trouby:

Je nutné, pokud zadáte nesprávné pokyny.
K zastavení činnosti trouby stiskněte START STOP

NASTAVENÍ ČASU

Po prvním připojení trouby k elektrické síti je nutné nastavit čas.

Nastavení času:

1. Stiskn na několik sekund a najděte tlačítky , poté stiskněte . Číslice na prostředním displeji blikají.
2. Nastavte čas tlačítky , počkejte několik sekund nebo stiskněte opět pro aplikaci nastavení.

NASTAVENÍ KONTRASTU DISPLEJE

1. Stiskěte na několik sekund a najděte symbol pomocí , poté stiskněte (Kontrast lze nastavit v rozsahu od "1" maximum a "5" minimum.)
2. Zvolte požadovaný kontrast tlačítky , počkejte několik sekund nebo opět stiskněte pro potvrzení nastavení.

POZNÁMKA: Pokud chcete nastavit hodiny nebo upravit kontrast displeje po prvním zapnutí trouby, stisknět ON OFF k zapnutí trouby a postupujte podle výše uvedených kroků.

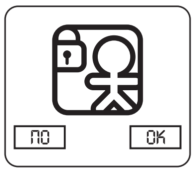
MINUTKA

1. Stiskněte ON OFF k zapnutí trouby.
2. Stiskněte na několik sekund a najděte symbol "pomocí , poté stiskněte .
3. Nastavte požadovanou dobu tlačítky , poté počkejte několik sekund nebo stiskněte "Nastavení teploty/času k potvrzení nastavení.

POZNÁMKA: tato funkce vám umožňuje použít troubu jako alarm nezávisle od funkcí trouby.

DĚTSKÝ ZÁMEK

1. K nastavení dětského zámku stiskněte na několik sekund.
2.



K aktivaci stiskněte "OK"
K deaktivaci stiskněte "NO".

POZNÁMKA: Lze aktivovat aktivovat dětský zámek když je trouba zapnutá i vypnutá.

5.2 POUŽITÍ TROUBY

Jednoduchý režim

K použití jednoduchého režimu vyndejte separátor z trouby. Můžete zvolit všechny funkce jednoduchého režimu. Doporučené způsoby přípravy jsou v tabulce na další straně. Jsou uvedené také doporučené teploty pro jednotlivé režimy. Tyto lze upravit v předvoleném rozsahu.

Funkční režim podle modelu trouby		Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
	Vypnutá	-	-	-
	Spodní ohřev	160	50-240	-
	Spodní ohřev + ventilátory	210	50-240	Booster
	Horní + Spodní ohřev	220	50-280	-
	Spodní ohřev + horní ohřev + ventilátory	210	50-240	-
	Kruhový topný prvek + ventilátory	180	50-240	-
	Gril	L2	L1-L3	-
	Gril + ventilátor	210	180-230	Booster
	Gril + rožeň + ventilátor	240	180-240	Booster
	Odmrazování	40	No	-
	Udržování tepla	60	No	-
	Pizza***	NORMAL	**ECO:**425/65min **NORMAL:**425/75min **SUP:**425/1h30min	-

**Booster: rychlé zvýšení teploty*

1. Stisknutím ON/OFF zapněte troubu.
2. Stiskněte [F]. Zvolte požadovanou funkci tlačítky ◀ ▶.
3. Zobrazí se odpovídající teplota nebo úroveň přípravy, podle zvoleného druhu přípravy. Můžete upravit v předvoleném rozsahu - viz výše uvedenou tabulku. Pro úpravu nastavení teploty stiskněte [°C SET] a zvolte teplotu tlačítky ◀ ▶. Poté stiskněte opět [°C SET] pro potvrzení. Zobrazí se teplota, ale lze ji upravit během cyklu pečení.
4. K spuštění pečení stiskněte START/STOP. Trouba začne hřát. Bliká kontrolka, dokud není dosaženo nastavené teploty. Na konci této doby zazní akustický signál a kontrolka zůstane svítit.
5. Pro změnu funkce trouby opakujte kroky 2 až 4.
6. K vypnutí přípravy stiskněte tlačítko START STOP.

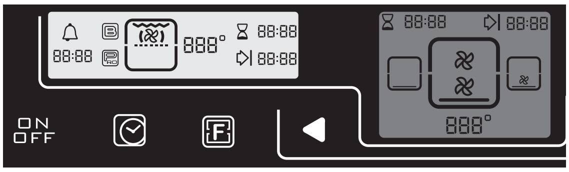
Duální režim

K aktivaci duálního režimu vložte separátor do třetí úrovně zasunutí trouby. Můžete zvolit funkce pro duální režim.
1. Stisknutím ON/OFF zapněte troubu.
2. Stisknutím [F] zvolte, kterou část trouby (horní nebo spodní) chcete použít, zvolte požadovanou funkci tlačítky ◀ ▶.
3. Zobrazí se odpovídající teplota nebo úroveň, podle zvoleného druhu přípravy. Lze upravit v předvoleném rozsahu , viz tabulka na další straně. Pro úpravu teploty stiskněte [°C SET] a zvolte teplotu pomocí ◀ ▶. Stisknutím [°C SET] potvrďte.
Zobrazí se teplota, ale lze ji měnit během přípravy
.
4. K spuštění přípravy stiskněte START/STOP. Trouba začne hřát. Kontrolka bliká, dokud není dosaženo nastavené teploty, po dosažení zazní akustický signál a kontrolka zůstane svítit.
5. K vypnutí přípravy stiskněte [-].

Horní prostor

Funkční režim podle modelu trouby		Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
	Kruhový topný prvek + ventilátory	180	160-240	-
	Gril	L2	L1-L3	-
	Gril + ventilátor	190	160-240	-

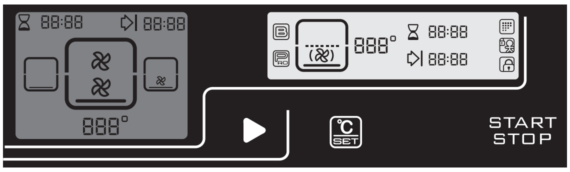
**Booster: rychlé zvýšení teploty*



Spodní prostor

Funkční režim podle modelu trouby		Přednastavená teplota °C	Předvolená teplota °C	Funkce Booster*
	Kruhový topný prvek + ventilátory	180	160-240	-
	Spodní ohřev	160	160-240	-
	Spodní ohřev + ventilátor	160	160-240	-

**Booster: rychlé zvýšení teploty*



POUŽITÍ HORNÍHO A SPODNÍHO PROSTORU NAJEDNOU

Pokud je nutné použít dva prostory (horní a spodní) najednou pro různé typy přípravy; postupujte pro nastavení následovně:
1. Stisknutím [F] zvolte druhý prostor, který chcete použít a postupujte podle kroků "1" až "5" výše uvedeného odstavce.

DOBA TRVÁNÍ

1. Stiskněte "Nastavení času" a najděte "hodiny" tlačítky ◀ ▶.
2. Stiskněte "Nastavení teploty/Času" a nastavte dobu trvání tlačítky ◀ ▶.
3. K potvrzení nastavení stiskněte opět "Nastavení teploty/Času".

UKONČENÍ PŘÍPRAVY

1. Stiskněte "Nastavení času" a najděte "šipku" pomocí ◀ ▶.
2. Stiskněte "Nastavení teploty/času" a nastavte konec doby přípravy pomocí ◀ ▶.
3. K potvrzení nastavení stiskněte opět "Nastavení teploty/času".

POZNÁMKA: pro smazání již nastaveného času najděte "hodiny v závorce" pomocí ◀ ▶ v menu nastavení času a stiskněte "Nastavení teploty/času". Tato funkce se běžně využívá s funkcí "doba trvání přípravy".

Odložený start

Například, pokud je 10 hodin a pokrm se připravuje 45 minut a měl by být hotov ve 12:30, musíte postupovat podle níže uvedených kroků:
- zapněte troubu stisknutím tlačítka "ON/OFF" (zapnutí/vypnutí)
- zvolte požadovanou funkci pomocí "šipek»
- zvolte požadovanou teplotu stisknutím " °C/Time Set " (°C/nastavení času) a pomocí "šipek"
- nastavte dobu trvání přípravy na 45 minut následovně:
  •stiskněte tlačítko "Time Set" (Nastavení času)
  •stiskněte tlačítko " °C/Time Set " (°C/nastavení času) a použijte "šipky" k nastavení trvání přípravy
  •potvrďte nastavení stisknutím tlačítka "°C/Time Set" (°C/nastavení času)
  •nastavte konec přípravy na 12:30 následovně:
  •použijte "šipky" na výběr ikony "End of cooking" (konec přípravy)
  •stiskněte " °C/Time Set" (°C/nastavení času) a použijte "šipky" k nastavení času ukončení přípravy
  •potvrďte nastavení stisknutím tlačítka "°C/Time Set" (°C/nastavení času)
  •trouba začne automaticky hařát (Netiskněte tlačítko "START") v 11:45 (což znamená 12:30 minus 45 minut); a přestane automaticky na konci nastaveného času.

UPOZORNĚNÍ: pokud zvolíte dobu ukončení přípravy bez nastavení délky doby přípravy, trouba začne hřát okamžitě a zastaví se v době nastaveného ukončení přípravy.

6. REŽIM PŘÍPRAVY

Veškeré druhy přípravy fungují se zavřenými dvířky.

Spodní ohřev + ventilátor - Kombinace spodního ohřevného tělesa a ventilátoru je ideální pro ovocné koláče, dorty, slané koláče a moučníky. Brání před nadměrným vysušením pokrmu a pomáhá v kynutí těsta. Umístěte rošt na spodní pozici trouby.

Spodní ohřev - Použití spodního ohřevného tělesa. Ideální k pečení všech moučníků. Použijte pro dorty, slané koláče a k veškeré přípravě, která vyžaduje vyšší teploty zespodu.

Spodní + horní ohřev - Používá se spodní a horní ohřevné těleso. Tento způsob je ideální pro všechny klasické druhy pečení. Pokud pečete červené maso, roštěnou, jehněcí stehna, chléb nebo pokrmy zabalené ve fólii.

Spodní + horní + ventilátor - V provozu je spodní a horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který cirkuluje horký vzduch v troubě. Doporučujeme tento způsob pro drůbež, moučníky, ryby a zeleninu. Pomocí tohoto způsobu dosáhnete lepšího pronikání tepla a zkrátí se také doba předhřevu. Možnost ohřevu s ventilátorem vám umožňuje připravovat různé pokrmy společně na různých úrovních v troubě, což nabízí rovnoměrné rozložení tepla bez rizika smíchání chutí a vůní. Při přípravě různých pokrmů současně přidejte dalších přibližně 10 minut k dobře přípravy.

Kruhové ohřevné těleso + ventilátor - V provozu je horní i spodní ohřevné těleso ve spojení s kruhovým ohřevným tělesem, který rozhání horký vzduch v troubě. Použití je stejné jako u použití ventilátoru.

Gril - Používá horní ohřevné těleso. Úspěch je zaručený pro smíchané grilování, kebaby a pokrmy s kůrkou. Gril je nutné předehřát na vysokou teplotu po dobu 5 minut. Bílé maso umístěte do určité vzdálenosti od grilovacího tělesa, doba přípravy bude o něco delší, ale maso zůstane šťavnaté. Červené maso a rybí filety lze postavit přímo na rošt s vloženým odkapávacím zásobníkem pod ním.

Gril + ventilátor - Používá se horní ohřevné těleso ve spojení s ventilátorem, který rozhání horký vzduch v troubě. Předhřev doporučujeme pro červené maso, pro bílé není nutný. Grilování je ideální pro pečení silnějších pokrmů jako je vepřové maso a drůbež. Pokrm určený ke grilování dejte doprostřed roštu.
Zasuňte odkapávací plech pod rošt k zachycení šťávy. Pro nejlepší výsledky se ujistěte, zda pokrm není příliš blízlo topného tělesa a v polovině doby přípravy pokrm otočte.

Gril + rožeň + ventilátor - Výhodou použití horního ohřevného tělesa s ventilátorem a otočným rožněm je rovnoměrné propečení pokrmu, zabrání vysušení a ztrátě chuti. Rožeň je naprogramovaný na nepřetržité otáčení po dobu přibližně pěti minut po dopečení, čímž zcela využije zbytkového tepla v troubě. Pro tento druh přípravy není nutný předhřev.

Odmrazování - Pro volbu funkce nastavte volič do této pozice. Ventilátor rozhání horký vzduch kolem mražených pokrmů, čímž umožní rychlé rozmrazení bez změny obsahu proteinů. Teplota je konstantně 40°C, není možné nastavení.

Udržování tepla - Doporučujeme k ohřevu již hotových pokrmů, umístěním roštu na druhou úroveň shora, nebo k rozmrazování chleba, pizzy nebo moučníků umístěním roštu na nejspodnější úroveň. Teplota je konstantně 60°C, není možná změna.

Pizza - Pomocí této funkce cirkuluje v troubě horký vzduch k zajištění perfektních výsledků u pokrmů jako je pizza nebo koláč.

Pyrolýza - Péče o čistotu vnitřku trouby - máte na výběr jednu ze dvou možností, a to ECO a SUPER.

7. PYROLYTICKÝ CYKLUS *(podle modelu)*

Trouba je vybavena pyrolytickým systémem čištění, který odstraňuje zbytky pokrmů při vysokých teplotách. To se provádí automaticky pomocí programovacího voliče. Výsledné výpary jsou „čisté“ pomocí pyrolyzéru, který se spouští po spuštění přípravy. Neboť pro pyrolýzu jsou nutné vysoké teploty, dvířka trouby jsou vybavena bezpečnostním zámkem.
Pyrolýzu lze kdykoliv zastavit. Dvířka nelze otevřít, dokud je zobrazený symbol uzamčení dvířek.

POZNÁMKA: Pokud je nad troubou varná deska, nikdy nepoužívejte plynové hořáky nebo varné plotny během pyrolýzy, zabráníte tím přehřátí varné desky.

Dostupné jsou tři pyrolytické cykly.
•**ECO PYROCLEAN:** Čistí průměrně znečištěné trouby. Funguje po dobu 65 minut.
•**NORMAL PYROCLEAN:** Čistí průměrně znečištěné trouby. Funguje po dobu 75 minut.
•**SUPER PYROCLEAN:** Čistí velmi znečištěné trouby. Funguje po dobu 90 minut.
Nikdy nepoužívejte komerčně dostupné čisticí prostředky u pyrolytické trouby!
Typ: Uskutečnění pyrolytického cyklu ihned po dopečení vám umožňuje využití zbytkového tepla, ČÍMŽ ŠETŘÍTE ENERGII.

Před pyrolytickým cyklem:
•Z trouby vyjměte veškeré příslušenství: mohlo by se během pyrolýzy poškodit vysokou teplotou.
•Odstraňte velké nečistoty a skvrny, neboť jejich likvidace by trvala příliš dlouho.
Nadměrné množství tuku se může také vznítit po vystavení vysoké teplotě pyrolytického cyklu.
•Zavřete dvířka trouby.
•Nadměrné znečištění odstraňte před pyrolýzou.

Použití pyrolytického cyklu:
1. Stiskněte [F] . Zvolte [⁞⁞⁞] pomocí ◀ ▶ , poté stisknutím [°C SET] potvrďte. Na displeji se zobrazí [⁞⁞⁞] . Bliká ECO režim.

Pamatujte:
ECO - cyklus 65 minut - průměrně znečištěná trouba.
NORMAL - cyklus 75 minut - normálně znečištěná trouba.
SUP - cyklus 90 minut - velmi znečištěná trouba.
2. Pomocí ◀ ▶ zvolte požadovaný režimy pyrolýzy, podle stupně znečištění: ECO, NORMAL nebo SUP. Stisknutím [°C SET] potvrďte.
• Volba se potvrdí po 3 sekundách.
Trouba spustí pyrolytický cyklus. Zvolený pyrolytický režim bliká a kontrolky "⧗" a "▷|" svítí. Během cyklu pyrolýzy se zobrazí uzamčení dvířek, dvířka jsou zamčená. Chladicí ventilátor je v provozu.
Kontrolka bliká, dokud není dosaženo požadované teploty, poté zůstane svítit.
Během samočisticího pyrolytického procesu může být povrch teplejší než obyčejně a proto držte děti mimo dosah.
Na konci pyrolytického cyklu se trouba automaticky vypne. 15 sekund zní akustický signál a kontrolky " ⧗ " a " ▷| " blikají.
• Stiskněte START STOP k zastavení trouby. Dokud tak neučiníte, symboly blikají. Symbol " [⁞⁞⁞] " zmizí z časovače v pyrolytickém režimu. Dvířka trouby zůstávají zamčené, dokud je teplota vysoká. Pokud svítí kontrolka uzamčení dvířek, dvířka nelze otevřít.

Chladicí ventilátor se nevypne, dokud neklesne teplota uvnitř trouby.

Na konci cyklu opět bliká kontrolka, svítí také po vypnutí trouby a zhasne, pokud je teplota uvnitř trouby dostatečně nízká.

Pyrolýza nechává bílé zbytky na stěnách trouby. Počkejte, dokud trouba zcela nevychladne, poté vyčistěte vnitřek trouby vlhkou utěrkou a utřete zbytky.

8. TYPY K PEČENÍ

Vhodnější je nesolit maso před pečením, neboť sůl podporuje vystřikování šťávy z masa. Tím se znečišťuje trouba a způsobuje mnoho kouře.
Kusy bílého masa, drůbeže, telecí, jehněčí a ryb lze vložit do studené trouby. Doba přípravy je delší než u předehřáté trouby, ale propeče se lépe od středu, neboť teplo má více času proniknout do masa.
Správný předhřev je základem pro úspěšné pečení červeného masa.

GRILOVÁNÍ

• Před grilováním:
Vyjměte maso z chladničky několik hodin před grilováním. Dejte jej na několik vrstev kuchyňských utěrek. Zlepší to chuť a zabráníte udržení chladu uvnitř. Přidejte koření a bylinky k masu před grilováním, ale sůl přidejte teprve po grilování. Tímto zůstane maso šťavnatější. Potřete pokrmy před pečením trochou oleje. Použijte široký štětec na olej. Poté posypte kořením a bylinkami (tymián, apod.).

• Během pečení:
Nikdy nepropichujte pokrm během pečení. Mohl by ztratit šťávu a vysušit se.

PEČENÍ

Vyhněte se lesklým plechům, odrážejí teplo a mohou znehodnotit koláče. Pokud koláče zhnědnou příliš rychle, zakryjte je pečicím papírem nebo hliníkovou fólií.
Upozornění: Správný způsob použití fólie je lesklou stranou ke koláči. V opačném případě se teplo od fólie odráží a nedostane se do pokrmu.

Neotevírejte dvířka během prvních 20 až 25 minut pečení:
Suflé, briošky, piškotové koláče, apod. mají tendenci padnout. Koláč můžete zkontrolovat vpíchnutím čepele nože, nebo vidličky. Pokud vyberete čepel čistou a suchou, koláč je hotov a můžete zastavit pečení. Pokud je čepel vlhká nebo s kousky těsta, pokračujte v pečení, ale mírné snižte teplotu, aby se koláč nepřipálil.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Бытовой электроприбор и его открытые части во время работы могут нагреваться до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до них.
• Дети моложе 8 лет не должны приближаться к бытовому прибору без постоянного надзора.
• Данным бытовым электроприбором могут пользоваться дети старше 8 лет, а также люди с нарушенными физическими или умственными способностями или с отсутствием надлежащего опыта в том случае, если они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно безопасного использования бытового прибора, а также, если они осведомлены об имеющихся опасностях.
• Не разрешайте детям играть с бытовым прибором.
• Чистка и обслуживание бытового прибора не должны выполняться детьми без надзора взрослых.
• бытовой прибор во время работы нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность, не дотрагивайтесь до электронагревательных элементов, расположенных внутри печи.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Открытые части бытового электроприбора во время его работы могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте подходить к нему маленьким детям.
• Не пользуйтесь для чистки стеклянной дверцы печи абразивными чистящими средствами и острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к растрескиванию стекла.
• Перед снятием ограждения печь должна быть выключена. После выполнения чистки ограждение должно быть установлено на место, как написано в инструкции.
• Используйте только такой датчик температуры, который рекомендован для этой печи.
• Не пользуйтесь для чистки парогенератором.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы проверьте, что бытовой электроприбор выключен.
• Электрическое подключение бытовой прибора должно быть выполнено с использованием разъединительного устройства в соответствии с действующими правилами и нормами электробезопасности.
• в инструкции должен быть указан тип электрошнура. При этом должна учитываться температура задней стенки электроприбора.
• В случае повреждения шнура питания он должен быть заменен специальным шнуром питания, который можно приобрести у производителя или у агента по техобслуживанию.
• ВНИМАНИЕ: Чтобы избежать опасности, связанной со случайным сбросом устройства тепловой защиты, данный бытовой электроприбор не должен запитываться через наружные переключающие устройства, например, таймер, или другое устройство, которое регулярно включает и выключает электроприбор.
ВНИМАНИЕ: При использовании гриля наружные детали могут нагреваться до высокой температуры. Не разрешайте детям подходить к печи.
• перед выполнением чистки следует удалить пролившуюся жидкость.
• Во время выполнения пиролитической самоочистки поверхности могут нагреваться сильнее чем обычно. Не разрешайте подходить к печи детям.

1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Чтобы добиться наилучших результатов при эксплуатации духовки, внимательно прочтите это руководство.
Рекомендуется сохранить данное руководство по установке и эксплуатации и обращаться к нему по мере необходимости. В случае обращения за помощью в сервисный центр сообщите серийной номер духовки, указанный в ее паспортной табличке.
После того как вы распакуете духовку, проверьте, что на ней нет никаких повреждений. В случае каких-либо сомнений не пользуйтесь духовкой, а свяжитесь с квалифицированным специалистом по обслуживанию.
Храните упаковочные материалы (пластиковые мешки, прокладки из полистирола, гвозди) в недоступном для детей месте, так как эти материалы являются опасными для детей.
В случае несоблюдения инструкций, представленных в данном руководстве, производитель не несет никакой ответственности за возможные повреждения и убытки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функции, характеристики и принадлежности духовки, о которых упоминается в данном руководстве, могут изменяться в зависимости от модели духовки.

1.1 ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

• Все детали данного электроприбора, которые могут входить в контакт с пищей, отвечают требованиям директивы Европейского экономического сообщества 89/109/EEC. XXX Этот электроприбор соответствует требованиям директив Европейского экономического сообщества 73/23/EEC и 89/336/EEC, которые были заменены директивами 2006/95/EC и 2004/108/EC с внесенными в них поправками. После того как вы распакуете духовку, проверьте, что на ней нет никаких повреждений. В случае каких-либо сомнений не пользуйтесь духовкой, а свяжитесь с квалифицированным специалистом по обслуживанию. Храните упаковочные материалы (пластиковые мешки, прокладки из полистирола, гвозди) в недоступном для детей месте, так как эти материалы являются опасными для детей.

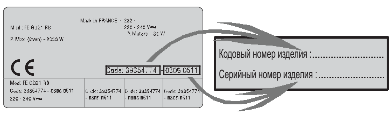
1.2 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

•Духовка должна использоваться только по ее прямому назначению, то есть, только для приготовления пищи. Любые другие применения духовки, например, использование ее для обогрева помещения, запрещаются, так как они являются опасными.
•Все доступные детали и нагревательные элементы во время работы духовки нагреваются до высокой температуры. Не дотрагивайтесь до этих деталей.
•Производитель не несет ответственность за какие-либо повреждения, вызванные неправильным использованием духовки или небрежным обращением с ней.
При использовании электроприборов следует соблюдать следующие основные правила техники безопасности:
При извлечении вилки кабеля питания из электрической розетки слудует держаться за вилку, а не за сам кабель.
Не прикасайтесь к духовке мокрыми или влажными руками или ногами.
Не пользуйтесь духовкой, если на ваших ногах нет обуви.
Не пользуйтесь переходниками, тройниками и/или удлинительными шнурами.
В случае повреждения духовки в результате ее падения или по другой причине, выключите духовку, отсоедините кабель питания от электросети и не дотрагивайтесь до духовки.
•В случае повреждения кабеля питания его необходимо заменить должным образом.
Отсоедините кабель и замените его новым кабелем типа H05RR-F, H05VVF, или H05V2V2-F. Кабель должен иметь достаточную нагрузочную способность, чтобы пропускать ток, потребляемый духовкой.

1.3 РЕКОМЕНДАЦИИ

• После каждого использования духовки выполняйте ее чистку.
• Не покрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой и другими одноразовыми упаковочными материалами, которые продаются в хозяйственных магазинах. Алюминиевая фольга или другой упаковочный материал при контакте с горячей эмалированной поверхностью духовки может расплавиться и повредить внутреннюю эмалированную поверхность духовки.
• Во избежание чрезмерного загрязнения духовки и выделения сильного дыма и запахов не рекомендуется использовать духовку с очень высокой температурой. Лучше немного уменьшить температуру и увеличить время приготовления пищи.

Паспортная табличка



• В дополнение к поставляемым в комплекте принадлежностями рекомендуется использовать только термостойкую посуду и термостойкие формочки для выпечки.

1.4 УСТАНОВКА

Ответственность за установку духовки несет пользователь. Производитель не обязан выполнять установку электроприбора. Если потребуется помощь производителя для устранения неисправностей, вызванных неправильной установкой, то за эту работу будет выставлен счет, так как эта работа не входит в сферу действия гарантии.
Специалист, выполняющий установку духовки, должен соблюдать инструкции по установке. Неправильная установка может нанести вред здоровью людей и животных, а также привести к порче имущества. Производитель не несет ответственности за такие потери.
Материалы, которыми отделано помещение, в котором устанавливается духовка, должны выдерживать температуру не ниже 70°C.
Духовка может устанавливаться в верхней части стойки или под рабочей поверхностью.
Перед тем как закрепить духовку проверьте, что в отсеке, где устанавливается духовка, обеспечивается нормальная циркуляция воздуха; это необходимо для охлаждения духовки и защиты ее деталей от перегрева. Сделайте отверстия, показанные на последней странице данного руководства, в соответствии с типом установки.

1.5 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ СОТРУДНИКОМ УТВЕРЖДЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ИЛИ СПЕЦИАЛИСТОМ, ИМЕЮЩИМ СООТВЕТСТВУЮЩУЮ КВАЛИФИКАЦИЮ.
Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами.
Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие из-за того, что установка электроприбора не была выполнена в соответствии с правилами электробезопасности.
Духовка должна подлкючаться к розетке, снабженной контактом заземления, или должна подлкючаться через многополюсный автоматический выключатель, в соответствии с электротехническими правилами и нормами, действующими в стране, где выполняется установка электроприбора.
При подключении духовки к электросети должны использоваться подходящие предохранители и провода достаточно большого сечения.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ:
Духовка снабжена кабелем питания для подключения к электросети 230 В переменного тока (между двумя фазами или между фазой и нейтралью).
Перед подключением электроприбора к электросети проверьте:
~ напряжение в электросети
~ ток, при котором срабатывает автоматический выключатель
Провод защитного заземления (желто-зеленый), подсоединенный к клемме заземления духовки, должен быть подсоединен к контакту заземления электросети.

Внимание:
• Перед подключением духовки проверьте отсутствие обрыва в цепи защитного заземления.
• Производитель не несет ответственности за повреждения и несчастные случаи, возникшие из-за того, что духовка не была заземлена, или из за наличия обрыва в цепи защитного заземления.

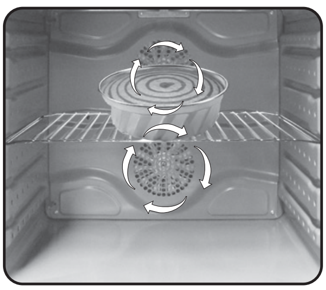
ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Не забывайте о том, что может потребоваться послепродажное обслуживание духовки. Электрическая розетка, от которой запитывается духовка, должна располагаться в таком месте, чтобы после изменения местоположения духовки ее снова можно было подключить к электрической розетке.

Кабель питания: Замена кабеля питания должна выполняться службой послепродажного обслуживания или специалистом, имеющим достаточную квалификацию.

2. ТЕХНОЛОГИЯ PRO/EXP'R

Наша технология и опыт обеспечивают выполнение в домашних условиях функции, присущей профессиональным кухням. Система боковой вентиляции с несколькими форсунками создает микропотоки горячего воздуха, направленные непосредственно на приготавливаемую пищу, которые имеют низкую скорость и полностью охватывают приготавливаемую пищу.
Это обеспечивает равномерное приготовление пищи, снижает потери в ней соков, и обеспечивает одновременное приготовление пищи на разных уровнях.





2.1 ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ

Перед первым использованием духовки вымойте ее принадлежности губкой. Сполосните водой и высушите. На полку можно ставить формочки для выпечки и кухонную посуду.

Для сбора соков, выделяющихся при приготовлении пищи на гриле, используется поддон.



Никогда не используйте поддон в качестве противня для приготовления пищи, так как отложения жира могут быстро распространяться по объему духовки, что приводит к созданию сильного дыма.





Разделительная полка делит камеру духовки на два отсека - верхний и нижний. Разделительная полка применяется в тех случаях, когда вы хотите одновременно готовить пищу с использованием разных методов (режимов) приготовления пищи. Разделительная полка должна устанавливаться на позицию третьей полки.
Никогда не оставляйте разделительную полку в духовке, когда выполняется цикл пиролитической чистки.



В комплект поставки некоторых моделей входит камень для приготовления хрустящей пиццы, а также подставка для него и ролик для разрезания пиццы.



Противень для выпечки должен устанавливаться на полку. Он предназначен для приготовления мелкой выпечки, такой как, например, эклеры, печенье, безе, и т. п. Никогда не ставьте противень для выпечки прямо на дно духовки.





2.2 ВЕРТЕЛ

Для приготовления пищи на вертеле не требуется предварительного разогрева духовки. При этом дверца духовки должна быть закрыта.
Потребление электроэнергии на 90-95% меньше, чем при использовании традиционной системы.



1- сетка
2- коса
3- крючки и винты
4- ручка

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕРТЕЛ



1. Открутите крючки
2. Насадите мясо на вертел
3. Зафиксируйте мясо на вертеле с помощью крюков
4. Затяните крючки
5. Установите вертел в специальные крутящие отверстия
6. Отсоедините ручку

Когда духовка работает, в ней не должно быть неиспользуемых принадлежностей.

2.3 СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ (ИМЕЕТСЯ НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

В духовке вместо обычной лампочки накаливания используется светодиодная система освещения. В дверцу духовки встроено14 светодиодов (для моделей без системы пиролитической очистки) или 10 мощных светодиодов (для моделей с системой пиролитической очистки). Это обеспечивает внутри духовки высококачественное освещение белым светом без теней от полок.

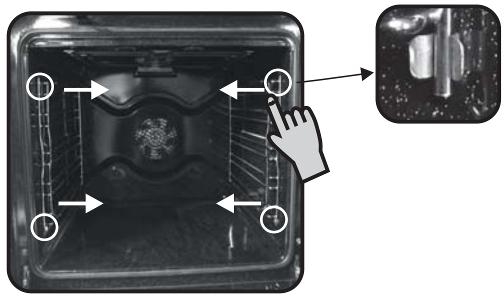
Преимущества:
Данная система, кроме того, что она обеспечивает превосходное освещение внутри духовки, имеет более длительный срок службы, чем обычная лампочка накаливания и потребляет гораздо меньше электроэнергии.

-Оптимальное освещение
-Большой срок службы
-Очень низкое потребление электроэнергии (на 95% меньше чем обычная лампочка накаливания)



2.4 ДЕМОНТАЖ И ОЧИСТКА МЕТАЛЛИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

1 – Снимите металлические направляющие потянув их в направлении указанных стрелками на рисунке.
2 – Произведите очистку металлических направляющих помыв их в посудомоечной машине или очистив при помощи влажной губки. Просушите металлические направляющие после очистки.
3 – После очистки установите металлические направляющие в обратном порядке.



3. ЧИСТКА ДУХОВКИ

•Перед выполнением ручной чистки дайте духовке остынуть.
•Никогда не пользуйтесь для чистки духовки абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками, и острыми предметами. Это может привести к невосстановимому повреждению эмалированных поверхностей духовки.
•Используйте только мыльную воду или отбеливающие чистящие средства (на основе аммиака).

СТЕКЛЯННЫЕ ДЕТАЛИ
После каждого использования духовки рекомендуется очищать стеклянную дверцу духовки с помощью впитывающей кухонной бумаги. В случае сильного загрязнения дверцы духовки вы можете

использовать для ее очистки смоченную в растворе детергента и хорошо отжатую губку.

*Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, и острыми предметами, так как они могут поцарапать стекло, что может привести к его растрескиванию.

УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ
Если прокладка загрязнилась, очистите ее с помощью слегка смоченной губки.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Очистите принадлежности с помощью губки, смоченной в мыльной воде. Сполосните их чистой водой и высушите. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

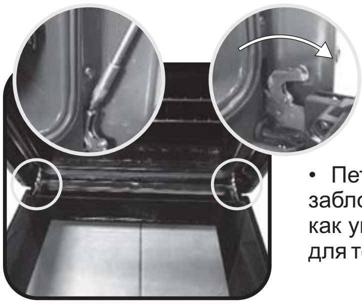
ПОДДОН
После приготовления пищи на гриле извлеките поддон из духовки. Осторожно слейте теплый жир в контейнер. Вымойте поддон губкой, смоченной в горячем водном растворе моющей жидкости.
Если на поддоне остались пригоревшие остатки жира, замочите поддон в воде с моющим средством.
Поддон также можно вымыть в посудомоечной машине или очистить с помощью специального чистящего средства для духовок.
Никогда не устанавливайте в духовку грязный поддон.

ЧИСТКА СТЕКЛЯННОЙ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА
Дверца духового шкафа может быть снята и разобрана для очистки ее внешних и внутренних поверхностей. Для того чтобы произвести очистку внутреннего стекла, следуйте следующим инструкциям:



• Откройте дверцу духового шкафа. Рисунок 1 (Figure 1)

Figure 1



• Петли дверцы духового шкафа заблокированы. Разблокируйте их, как указано на рисунке 2 (Figure 2), для того, чтобы снять дверцу.

Figure 2

• Удалите винты как показано на рисунке 3 (Figure 3)

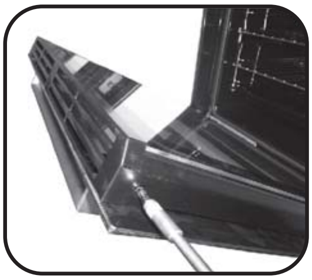
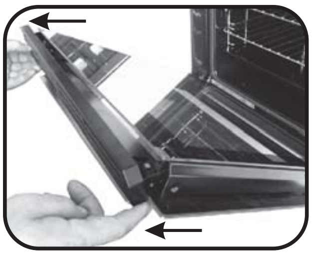


Figure 3



• Снимите верхнюю металлическую крышку, потянув ее вверх, как указано на рисунке 4 (Figure 4)

Figure 4

• Снимите стекло, осторожно потянув его из рамки дверцы, как указано на рисунке 5 (Figure 5).

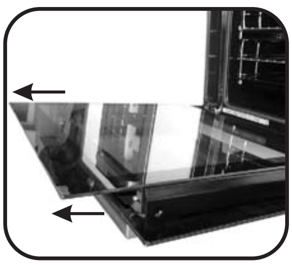
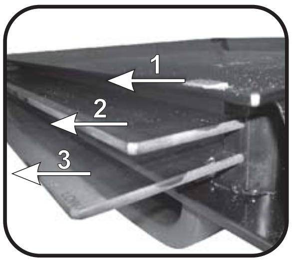


Figure 5



• * Для духовых шкафов с пиролитической очисткой, пожалуйста, снимите также второе и третье стекла, как указанно на рисунке 6 *(Figure 6)*

Figure 6

• После завершения очистки дверцы, соберите ее, произведя действия в обратном порядке

• НА ВСЕХ СТЕКЛАХ знак LOW-E должен правильно читаться и должен быть расположен в левом углу двери, рядом с левой петлей. Таким образом, напечатанный символ на первом стекле остается с внутренний стороны дверцы.



Figure 7

4. СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

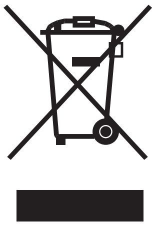
Прежде чем позвонить в сервисный центр.

Если духовка не работает:
• Проверьте, что она правильно подключена к электросети.

Если вы не можете самостоятельно определить причину неисправности:
• Отсоедините духовку от электросети, не прикасайтесь к ней, и обратитесь за помощью в сервисный центр.

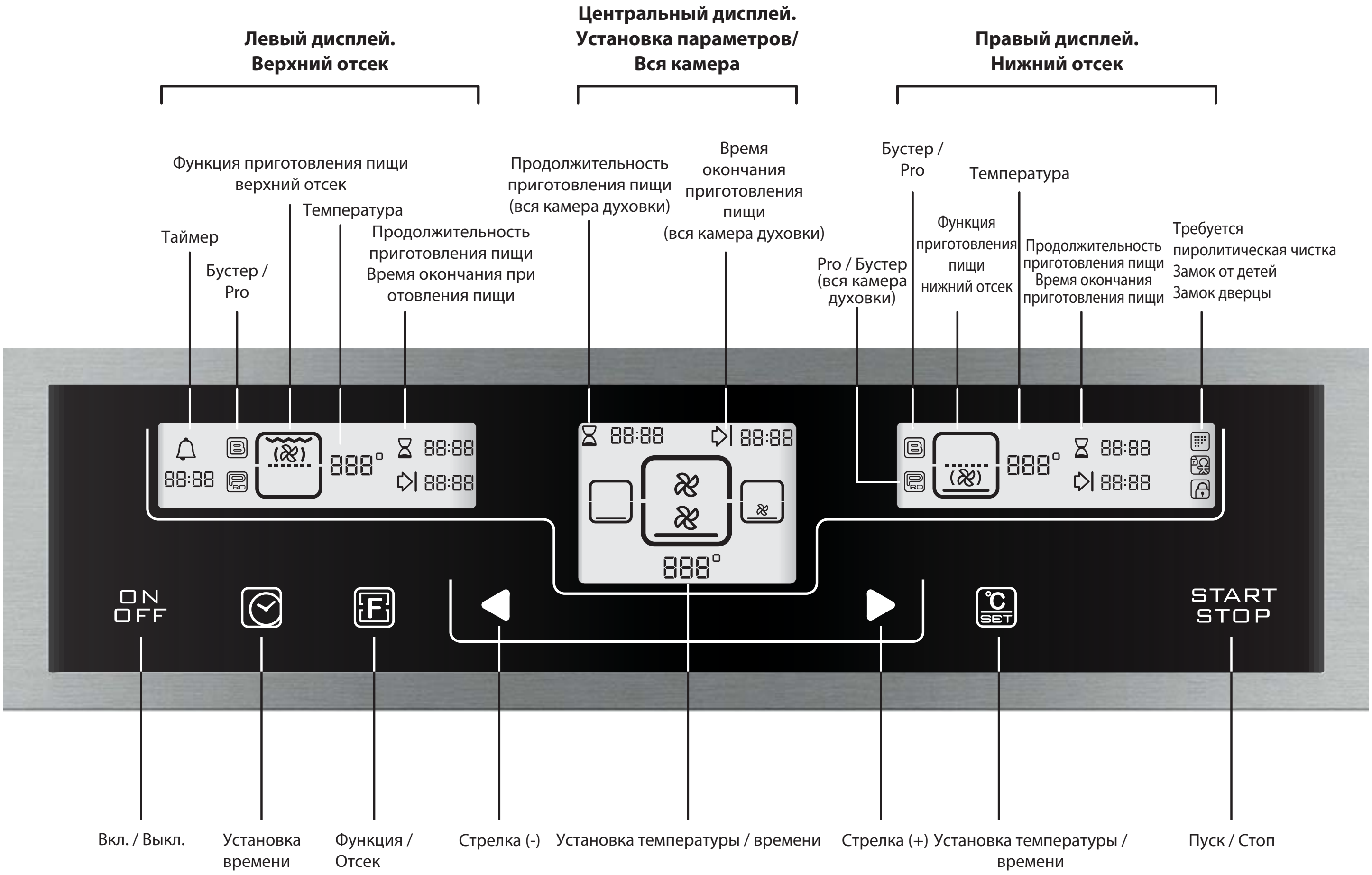
Перед тем как позвонить в сервисный центр запишите серийный номер изделия, указанный в его паспортной табличке.

Если не истек срок действия гарантии, указанный в гарантийном талоне, ремонт изделия в сервисном центре будет выполнен бесплатно.



Данный электроприбор промаркирован в соответствии с требованиями, изложенными в директиве 2002/96/EC относительно утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
Правильно выполняя утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить загрязнение окружающей среды и нанесение вреда здоровью людей.
Этот символ на изделии указывает на то, что данное изделие не должно выбрасываться, как обычный бытовой мусор. Вместо этого оно должно быть отправлено на пункт сбора отслужившего свой срок электрического и электронного оборудования для выполнения его последующей утилизации и повторного использования материалов. Утилизация должна выполняться в соответствии с местными законами по охране окружающей среды.
Для получения более подробной информации относительно обработки, восстановления и повторного использования материалов данного изделия, свяжитесь органами местной власти, службой вывоза бытовых отходов, или торговой организацией, в которой вы приобрели данное изделие.

5. ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ



5.1 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДУХОВКИ

ЧИСТКА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Пред первым использованием духовки очистите ее следующим образом:

• Протрите наружные поверхности духовки мягкой влажной тряпкой.

• Вымойте все принадлежности и протрите внутренние поверхности духовки тряпкой, смоченной в горячем водном растворе жидкого моющего средства.

• Дайте поработать пустой духовке при максимальной температуре в течение одного часа. Это необходимо для того, чтобы удалить из духовки запахи. При выполнении этой операции помещение, в котором установлена духовка, должно хорошо проветриваться.

ВЕЩИ, О КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ

Подтверждение работы с таймером:

• Изменения параметров должны подтверждаться с помощью нажатия "°C SET".

Выключение духовки:

• Эта операция может потребоваться в случае ввода неправильной команды. Чтобы выключить духовку нажмите "START STOP".

УСТАНОВКА ЧАСОВ

После первого подключения духовки к электросети и после длительного перерыва в подаче электроэнергии на духовку необходимо заново установить часы.

Чтобы установить часы:

1. Нажмите " " и удерживайте в нажатом положении несколько секунд, найдите " " с помощью "◀ ▶", а затем нажмите "°C SET". Разряды на центральном дисплее начинают мигать.
2. Установите время с помощью "◀ ▶", затем подождите несколько секунд или снова нажмите "°C SET" для того, чтобы подтвердить установку.

РЕГУЛИРОВКА КОНТРАСТНОСТИ ДИСПЛЕЯ

1. Нажмите " " и удерживайте в нажатом положении несколько секунд, выберите " " с помощью ◀ ▶, а затем нажмите "°C SET". (Контрастность дисплея может регулироваться в пределах от "1" (максимальная контрастность) до "5" (минимальная контрастность)).

2. Установите уровень контрастности с помощью ◀ ▶, затем подождите несколько секунд или снова нажмите "°C SET" для того, чтобы подтвердить установку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите установить часы или отрегулировать контрастность дисплея после первого подключения духовки к электросети, нажмите "ON OFF", чтобы включить духовку, и выполните шаги 1 и 2 соответствующего параграфа.

ТАЙМЕР

1. Нажмите "ON OFF", чтобы включить духовку.

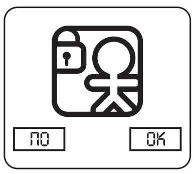
2. Нажмите " " и удерживайте в нажатом положении несколько секунд, найдите " " с помощью "◀ ▶", а затем нажмите "°C SET".

3. Установите нужное время с помощью "◀ ▶", затем подождите несколько секунд или снова нажмите "°C SET" (Установка температуры/времени) для того, чтобы подтвердить установку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эта функция позволяет использовать духовку в качестве будильника независимо от работы духовки.

ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ

1. Чтобы включить функцию "замок от детей", нажмите "F" и удерживайте в нажатом положении несколько секунд.



2. Чтобы включить эту функцию нажмите "▶" "OK".
Чтобы выключить эту функцию нажмите "◀" "NO".

ПРИМЕЧАНИЕ: Можно активировать функцию "замок от детей" как при включенной, так и при выключенной духовке.

5.2 КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

ОДИНОЧНЫЙ РЕЖИМ

Для использования духовки в одиночном режиме нужно вынуть из нее разделительную полку.

При работе духовки в одиночном режиме вы можете использовать все методы (функции) приготовления пищи, перечисленные в представленной ниже таблице. Для всех методов приготовления пищи также указаны диапазоны температур приготовления пищи. Температура, при которой приготавливается пища, может быть выбрана в пределах указанного диапазона температур.

Метод приготовления пищи (имеется не во всех моделях духовки)		Предварительно заданная температура, °C	Диапазон температур, °C	Функция Бустер*
•	**Выключено**	-	-	-
	Нагрев снизу	160	50-240	-
	Нагрев снизу + вентиляторы	210	50-240	Бустер
	Нагрев снизу + нагрев сверху	220	50-280	-
	Нагрев снизу + нагрев сверху + вентиляторы	210	50-240	-
	Круглый нагревательный элемент + вентиляторы	180	50-240	-
	Гриль	L2	L1-L3	-
	Гриль + вентиляторы	210	180-230	Бустер
	Гриль + вертел + вентиляторы	240	180-240	Бустер
	Размораживание	40	No	-
	Поддержание пищи в разогретом состоянии	60	No	-
	Пиролитическая чистка***	NORMAL (НОРМАЛЬНАЯ)	**ECO (ЭКОНОМНАЯ):** 425/65min **NORMAL (НОРМАЛЬНАЯ):** 425/75min **SUP (СУПЕР):** 425/1h30min	-

** Бустер: быстрый подъем температуры*

1. Нажмите "ON OFF", чтобы включить духовку.
2. Нажмите " F ". Выберите нужный вам метод приготовления пищи с помощью ◀ ▶.
3. На дисплее отображается температура или уровень приготовления пищи в зависимости от выбранного метода приготовления пищи. Эта температура может изменяться в указанном диапазоне температур приготовления пищи (см. представленную выше таблицу). Чтобы изменить установку температуры, нажмите " °C SET " и выберите нужную температуру приготовления пищи с помощью "◀ ▶". Затем снова нажмите " °C SET ", чтобы подтвердить выбор. Отображаемая на дисплее температура является фиксированной, но она может быть изменена во время цикла приготовления пищи.
4. Чтобы начать приготовление пищи, нажмите START/STOP. Духовка начинает нагреваться. Световой индикатор будет мигать до тех пор, пока температура в духовке не поднимется до заданного значения. После этого подается звуковой сигнал, и световой индикатор продолжает гореть ровным светом.
5. Чтобы изменить метод приготовления пищи, повторите шаги с 2 по 4.
6. Чтобы остановить процесс приготовления пищи, нажмите START/STOP.

СДВОЕННЫЙ РЕЖИМ

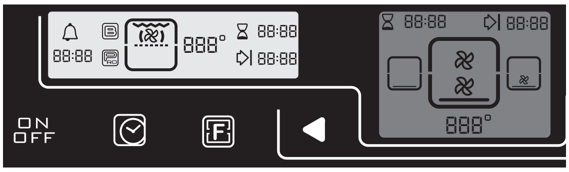
Чтобы активировать сдвоенный режим приготовления пищи установите в духовку разделительную полку на позицию третьей полки. В сдвоенном режиме приготовления пищи вы можете выбрать перечисленные ниже методы приготовления пищи.

1. Нажмите "ON OFF", чтобы включить духовку.
2. Нажмите " F ", чтобы выбрать, какую часть камеры духовки (отсек) вы хотите использовать (ВЕРХНИЙ или НИЖНИЙ отсек). Выберите нужный вам метод приготовления пищи с помощью ◀ ▶.
3. На дисплее отображается температура или уровень приготовления пищи в зависимости от выбранного метода приготовления пищи. Эта температура может изменяться в указанном диапазоне температур приготовления пищи (см. представленную ниже таблицу). Чтобы изменить установку температуры, нажмите "°C SET" и выберите нужную температуру приготовления пищи с помощью ◀ ▶. Затем снова нажмите " °C SET ", чтобы подтвердить выбор. Отображаемая на дисплее температура является фиксированной, но она может быть изменена во время цикла приготовления пищи.
4. Чтобы начать приготовление пищи нажмите START/STOP. Духовка начнет нагреваться. Световой индикатор будет мигать до тех пор, пока температура в духовке не поднимется до заданного значения. После этого подается звуковой сигнал, и световой индикатор продолжает гореть ровным светом.
5. Чтобы остановить процесс приготовления пищи, нажмите " - ".

Верхний отсек духовки

Метод приготовления пищи (имеется не во всех моделях духовки)		Предварительно заданная температура, °C	Диапазон температур, °C	Функция Бустер*
	Круглый нагревательный элемент + вентиляторы	180	160-240	-
	Гриль	L2	L1-L3	-
	Гриль + вентилятор	190	160-240	-

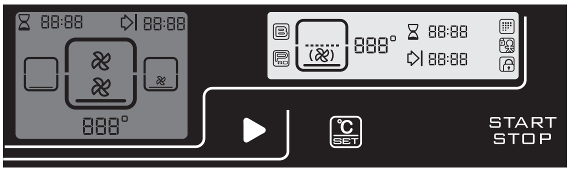
**Бустер: быстрый подъем температуры*



Нижний отсек духовки

Метод приготовления пищи (имеется не во всех моделях духовки)		Предварительно заданная температура, °C	Диапазон температур, °C	Функция Бустер*
	Круглый нагревательный элемент + вентиляторы	180	160-240	-
	Нагрев снизу	160	160-240	-
	Нагрев снизу + вентилятор	160	160-240	-

**Бустер: быстрый подъем температуры*



ОДНОВРЕМЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО ОТСЕКОВ

Для одновременного приготовления пищи с использованием разных методов приготовления пищи оба отсека духовки (ВЕРХНИЙ и НИЖНИЙ) должны использоваться одновременно. Для использования этого режима приготовления пищи необходимо выполнить следующие операции:

1.Нажмите " F ", чтобы выбрать второй отсек, а затем выполните шаги, описанные в пунктах с "1" по "5" предыдущего параграфа.

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

1.Нажмите "Установка времени" и с помощью "стрелок" выберите символ "песочные часы".

2.Нажмите "Установка температуры/времени" и с помощью "стрелок" установите время приготовления пищи.

ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

1.Нажмите "Установка времени" и с помощью "стрелок" выберите символ "песочные часы".

2.Нажмите "Установка температуры/времени" и с помощью "стрелок" установите время окончания приготовления пищи.

3.Для подтверждения выбора нажмите "Установка температуры / времени" еще раз.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для отмены ранее выбранной установки времени приготовления пищи найдите в меню установок времени "отмена установок времени" с помощью "стрелок" и нажмите "Установка температуры/времени". Эта функция обычно используется вместе с функцией "продолжительность приготовления пищи"

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Например, если сейчас 10:00 и блюдо должно готовиться 45 минут, а приготовление завершиться к 12:30, то следует произвести следующие операции с программатором:

- включить духовой шкаф нажатием кнопки ON/OFF (Включить/Выключить)
- выберите нужную функцию используя "стрелки»
- выберите нужную температуру нажатием кнопки "°C/Time Set" (Температура/Настройка времени) и используя "стрелки".
- установите продолжительность приготовления 45 минут, это значит, что:
  • нажмите кнопку "Time Set" (Настройка времени)
  • нажмите кнопку "°C/Time Set" (Температура/Настройка времени) и используя "стрелки" установите продолжительность приготовления.
  • подтвердите выбор нажатием кнопки "°C/Time Set" (Температура/Настройка времени)
  • установите время окончания приготовления 12:30, что означает:
  • использую "стрелки" выберите значок "окончание приготовления" - нажмите кнопку "°C/Time Set" (Температура/Настройка времени) и используя "стрелки" установите время окончания приготовления
  • подтвердите выбор нажатием кнопки "°C/Time Set" (Температура/Настройка времени)
  • духовой шкаф начнет приготовление автоматически (НЕ нажимайте на кнопку "СТАРТ") в 11:45 (что значит 12:30 минус 45 минут), и отключится автоматически по окончании заданного времени

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если время окончания приготовления пищи выбрано без установки продолжительности приготовления пищи, то духовка начнет работать немедленно и выключится в установленное время окончания приготовления пищи.

6. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Приготовление пищи всегда должно выполняться только с закрытой дверцей духовки.

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот метод идеально подходит для приготовления открытых пирогов с фруктовой начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, и пирожных. При этом выпечка не пересушивается и обеспечивается подъем теста. Установите полку в нижнее положение.

НАГРЕВ СНИЗУ - Используется нижний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления любых мучных изделий. Используйте его для приготовления открытых пирогов с фруктовой или ягодной начинкой, пирогов с заварным кремом и различной начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, пирожков с мясом или рыбой и другой пищи, для приготовления которой требуется более интенсивный нагрев снизу.

НАГРЕВ СНИЗУ + НАГРЕВ СВЕРХУ - Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Этот метод идеально подходит для традиционного зажаривания пищи и для выпечки. Он используется при приготовлении черного мяса, говядины, ноги ягненка, дичи, хлеба, или продуктов, завернутых в фольгу.

НАГРЕВ СНИЗУ + НАГРЕВ СВЕРХУ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также работает вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Этот метод рекомендуется использовать для приготовления домашней птицы, выпечки, рыбы и овощей. При использовании этого метода обеспечивается лучшее проникновение тепла внутрь пищи, и также снижается время приготовления пищи и предварительного разогрева. Метод приготовления пищи с использованием вентилятора позволяет одновременно готовить различные виды пищи на разных полках духовки. При этом обеспечивается более равномерное распределение тепла и предотвращается поглощение одним видом пищи запаха другого вида пищи. При одновременном приготовлении разных видов пищи следует увеличить время приготовления пищи на 10 минут.

КРУГЛЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент круглой формы и осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Это метод приготовления пищи с вентилятором.

ГРИЛЬ - Используется верхний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления различных блюд на гриле, кебабов, и гратинов (блюда, запеченные под сыром). Гриль должен предварительно разогреваться до высокой температуры в течение 5 минут. Куски белого мяса должны располагаться на одинаковом расстоянии от нагревательного элемента гриля. Время приготовления пищи при этом увеличивается, но мясо получается более сочным. Черное мясо и филе рыбы можно класть прямо на решетку, под которую необходимо установить поддон для сбора жидкости.

ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР - Используются верхний нагревательный элемент и вентилятор, с помощью которого осуществляется циркуляция горячего воздуха в духовке. Для приготовления черного мяса рекомендуется предварительный разогрев духовки, а для приготовления белого мяса предварительный разогрев духовки не требуется. Приготовление на гриле идеально подходит для зажаривания больших кусков мяса и домашней птицы. Приготавливаемая на гриле пища располагается в центре средней полки.
Для сбора соков, которые выделяются при приготовлении пищи на гриле, под полку нужно установить поддон для сбора жидкости. Для получения оптимальных результатов проследите за тем, чтобы приготавливаемая пища не располагалась слишком близко от нагревательного элемента гриля, и переверните куски пищи, когда пройдет время, равное половине времени приготовления пищи.

ГРИЛЬ + ВЕРТЕЛ + ВЕНТИЛЯТОР - Преимуществом данного метода приготовления пищи, в котором используется верхний нагревательный элемент, вентилятор, и вертел, является то, что пища прожаривается равномерно, и при этом не становится сухой и безвкусной. Вертел будет продолжать вращаться приблизительно еще пять минут после выключения нагрева. Это обеспечивает полное использование оставшегося в духовке тепла. При приготовлении пищи на вертеле предварительный разогрев духовки не требуется.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ - Когда ручка регулировки установлена в это положение, с помощью вентилятора осуществляется циркуляция теплого воздуха вокруг замороженных продуктов, что обеспечивает их размораживание в течение нескольких минут без изменения содержания в пище протеинов.

ПОДДЕРЖАНИЕ ПИЩИ В РАЗОГРЕТОМ СОСТОЯНИИ – Этот режим рекомендуется для разогревания пищи, расположенной на полке, установленной на второй позиции сверху, или для размораживания пиццы или выпечки, расположенных на полке, установленной на нижний уровень.
Используется постоянная температура 60 °C, температура не регулируется.

ПИЦЦА – В этом режиме в духовке происходит циркуляция воздуха, что обеспечивает превосходные результаты при приготовлении таких блюд как пицца или кекс.

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА – Выполняется чистка всех внутренних поверхностей духовки-Имеется два режима пиролитической чистки: ECO (ЭКОНОМНАЯ) и SUPER (СУПЕР)

7. ЦИКЛ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ
(имеется не во всех моделях духовки)

Духовка снабжена системой пиролитической чистки, с помощью которой происходит разложение остатков пищи при высокой температуре. Операция пиролитической чистки выполняется автоматически с помощью программатора. Образующийся в результате этой операции дым "очищается" с помощью пропускания через пиролизатор, который включается, как только начинается приготовление пищи. Так как для работы пиролизатора требуются очень высокие температуры, дверца духовки снабжена предохранительным замком.
Пиролизатор может быть выключен в любое время. Дверца духовки не может быть открыта до тех пор, пока на дисплее отображается символ "предохранительный замок".
ПРИМЕЧАНИЕ: Если над духовкой установлена варочная поверхность, то никогда не включайте газовые горелки или электрические плитки варочной поверхности, во время работы пиролизатора. Это предотвратит перегревание варочной поверхности.

ТРИ РЕЖИМА ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ

•ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА ECO (ЭКОНОМНАЯ): Используется для чистки умеренно загрязненной духовки. Выполняется в течение 65 минут.
•ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА NORMAL (НОРМАЛЬНАЯ): Используется для чистки нормально загрязненной духовки. Выполняется в течение 75 минут.
•ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА SUP (СУПЕР): Используется для чистки сильно загрязненной духовки. Выполняется в течение 90 минут.

Никогда не пользуйтесь для чистки духовки, снабженной системой пиролитической чистки, имеющимися в продаже чистящими средствами!
Совет: Выполнение пиролитической чистки сразу же после приготовления пищи позволяет использовать остаточный нагрев духовки, что, в свою очередь, обеспечивает экономию электроэнергии.

Перед выполнением цикла пиролитической чистки:
•Выньте из духовки все принадлежности (разделительная полка, решетки, противни, и т. д.). Эти принадлежности не выдерживают воздействие высоких температур и могут быть повреждены в результате воздействия температур, при которых выполняется пиролитическая чистка.
•Удалите большие проливы и крупные пятна механически, так как для их разложения потребуется слишком много времени. Кроме этого, большие скопления жира могут возгораться при воздействии на них высоких температур, при которых выполняется пиролитическая чистка.
•Закройте дверцу духовки.
•Большие проливы должны быть удалены механически перед выполнением цикла пиролитической чистки.

Выполнение цикла пиролитической чистки:

1 - Нажмите "F". Выберите " " с помощью ◀ ▶, а затем нажмите " °C SET " для подтверждения выбора. На дисплее появляется " ". Мигает индикатор режима пиролитической чистки ECO.

Запомните:
ECO-продолжительность цикла 65 минут - чистка умеренно загрязненной духовки
NORMAL- продолжительность цикла 75 минут - чистка нормально загрязненной духовки.
SUP- продолжительность цикла 90 минут - чистка сильно загрязненной духовки

2- С помощью ◀ ▶ выберите нужный вам режим пиролитической чистки в зависимости от степени загрязнения духовки: **ECO, NORMAL,** или **SUP.** Затем нажмите " °C SET " для подтверждения выбора.
•Ваш выбор подтверждается через 3 с.
Начинается выполнение цикла пиролитической чистки духовки. Мигает индикатор выбранного режима пиролитической чистки, и появляются индикаторы " ⧗ " и " ▷| ". Во время выполнения цикла пиролитической чистки на дисплее отображается символ запирания дверцы духовки. Он показывает, что дверца духовки заперта на замок. Работает охлаждающий вентилятор.
Световой индикатор будет мигать до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура, а затем он будет продолжать гореть ровным светом.
В конце цикла пиролитической чистки духовка автоматически выключается.

В течение 15 секунд подается звуковой сигнал, извещающий вас о том, что цикл пиролитической чистки закончился, и начинают мигать индикаторы " ⌛ " и " ▷| ".
•Нажмите "START STOP", чтобы прекратить мигание этих символов. Если вы этого не сделаете, то символы будут продолжать мигать. Символ " ⁝⁝⁝ " исчезает с таймера пиролитического режима.
Это предложение является неправильным
Дверца духовки будет оставаться запертой до тех пор, пока внутри духовки будет высокая температура. До тех пор, пока на дисплее будет отображаться символ запирания дверцы духовки, дверцу духовки нельзя будет открыть.
Охлаждающий вентилятор будет продолжать работать до тех пор, пока температура внутри духовки не понизится до нужного значения.
В конце цикла пиролитической чистки духовки индикатор снова начинает мигать. Он также будет продолжать гореть после выключения духовки, и погаснет, когда температура внутри духовки станет достаточно низкой.
После выполнения пиролитической чистки на стенках духовки остается белый осадок. Подождите, пока духовка полностью не остынет, а затем протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой для того, чтобы удалить осадок.

8.СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Рекомендуется солить мясо после его приготовления, так как соль вызывает разбрызгивание жира. При этом духовка загрязняется и образуется много дыма.
Куски белого мяса (свинина, телятина, ягненок), и рыба могут помещаться в холодную духовку. При этом время приготовления пищи будет больше времени приготовления пищи в предварительно разогретой духовке, но куски мяса будут лучше прожариваться в середине, так как время проникновения тепла внутрь пищи при этом увеличивается.
Правильный предварительный разогрев духовки является необходимым условием для успешного приготовления черного мяса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ГРИЛЕ

•Перед загрузкой пищи для приготовления на гриле:
Выньте мясо из холодильника за несколько часов до его приготовления на гриле. Положите его на несколько слоев кухонной (впитывающей) бумаги. Это обеспечит удаление влаги, лучший прогрев мяса в середине и сделает блюдо более вкусным. Перед приготовлением мяса на гриле посыпьте его перцем и другими специями, но не солите мясо перед его приготовлением. Посолите мясо после его приготовления. В этом случае мясо будет более сочным. Смажьте мясо тонким слоем растительного масла. Это лучше всего делать с помощью плоской широкой кисти. Затем еще раз посыпьте мясо перцем и другими специями (например, чебрецом).
•***Во время приготовления пищи:***
Никогда не прокалывайте мясо во время его приготовления, даже когда вы его переворачиваете. Это приведет к тому, что из мяса будет вытекать сок, и оно будет становиться сухим.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ:

Никогда не пользуйтесь блестящими формочками, они отражают тепло, и могут испортить ваши пирожки или пирожные. Если ваши пирожки подрумяниваются слишком быстро, покройте их жиронепроницаемой бумагой или алюминиевой фольгой.
Внимание: блестящая сторона фольги должна быть обращена к пирожкам. В противном случае тепло будет отражаться блестящей поверхностью и не будет проникать в пищу.
Не открывайте дверцу духовки в течение первых 20-25 минут приготовления пищи: Суфле, сдобные булочки, бисквиты могут осесть. Вы можете проверить, готова ли выпечка, проколов ее в центре ножом или металлической вязальной спицей. Если лезвие ножа выходит из выпечки чистым и сухим, то выпечка готова, и вы можете остановить процесс выпекания. Если лезвие ножа выходит из выпечки влажным или с налипшими на нем частичками выпечки, продолжите выпекание, но немного уменьшите температуру для того, чтобы выпечка не подгорела.

VARNOSTNA NAVODILA

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!

• Otroci, mlajši od 8 let, naj se aparatu ne približujejo nenadzorovani.

• Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.

• Otroci se ne smejo igrati z aparatom.

• Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.

POZOR: Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!

• Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.

• Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.

• Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.

• Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.

POZOR: Pred zamenjavo žarnice izključite aparat iz električnega omrežja, da se izognete tveganju za električni udar.

• Pri fiksni priključitvi mora biti zagotovljena možnost izklopa iz električnega omrežja skladno z veljavnimi predpisi.

• V navodilih je navedena ustrezna vrsta priključnega kabla, saj je potrebno upoštevati temperaturo na hrbtni strani aparata.

• Če je priključni električni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati z enakovrednim ali sklopom, ki vam je na voljo pri pooblaščenem servisu.

• POZOR: Da bi se izognili slučajnemu resetiranju termičnega prekinjala, aparat ne sme biti napajan preko zunanje naprave, npr. programske ure, ter ne sme biti priključen na tokokrog, ki ga redno vklaplja oz. izklaplja dobavitelj energije.

POZOR: Dostopni deli se lahko med uporabo žara segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo.

• Razlito tekočino pred čiščenjem obrišite.

• Med samodejnim čiščenjem s pirolizo se lahko površina segreje bolj kot običajno. Pazite, da se otroci ne približajo!

1. SPLOŠNA OPOZORILA

Pozorno preberite navodila, da boste lahko izrabili vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica. Priporočamo, da navodila za priključitev in uporabo shranite. Pred vgradnjo pečice si zapišite serijsko številko, saj jo boste potrebovali, ko boste potrebovali pomoč pooblaščenega servisa.

Ko dobite svojo novo pečico, se najprej prepričajte, da med transportom ni prišlo do poškodb. Če je pečica poškodovana, se takoj obrnite na prodajalca. Če niste prepričani, se posvetujte s strokovnjakom. Odstranite vso embalažo in jo odnesite na ustrezno odlagališče. Pazite, da predvsem plastične vrečke, polistirol in žeblji ne pridejo v roke majhnim otrokom.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo ali poškodbe, če ta navodila niso bila upoštevana!

Opomba: Funkcije, lastnosti in oprema pečice, navedeni v tem priročniku, se lahko spreminjajo odvisno od modela pečice.

1.1 IZJAVA O SKLADNOSTI

Deli aparata, ki pridejo v stik z živili, so izdelani skladno z veljavnimi evropskimi predpisi (smernica CEE 89/109).

CE Aparat je izdelan v skladu z evropskima smernicama 73/23/CEE in 89/336/CEE, nadomestno 2006/95/EC in 2004/108/ EC ter nadaljnjimi spremembami.

Ko odstranite embalažo, se prepričajte, da vaša nova pečica ni poškodovana. Če niste prepričani, je ne smete uporabiti, ampak se posvetujte s strokovnjakom. Poskrbite, da embalaža, npr. plastične vrečke, polistirol, žeblji ipd. ne pridejo v roke majhnim otrokom, saj so zanje lahko nevarni.

1.2 VARNOSTNI NAPOTKI

•Pečica je izdelana le za pečenje in kuhanje jedi v gospodinjstvu. Uporaba pečice v kakršnekoli druge namene je (npr. za segrevanje prostora) je neprimerna in zaradi tega tudi nevarna.

•Med delovanjem pečice se dostopni deli in grelci zelo segrejejo. Pazite, da se jih ne dotaknete!

•Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali materialno škodo, ki bi nastala zaradi neprimerne, napačne in nespametne uporabe pečice. Pri uporabi kakršnega koli električnega aparata morate upoštevati naslednja osnovna varnostna pravila:

•Ne vlecite priključnega kabla, če želite iztakniti vtikač iz vtičnice, pač pa primite za vtikač in ga lepo iztaknite iz vtičnice.

•Ne dotikajte se aparata, če imate vlažne roke ali noge.

•Ne dotikajte se aparata, če ste bosi.

•Priključitev aparata na električno omrežje preko adapterjev, podaljškov in razdelilcev ni priporočljiva.

•V primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat takoj izklopite in ga ne uporabljajte naprej.

•Če se poškoduje priključni kabel, ga morate takoj zamenjati. Odstranite poškodovani priključni kabel in ga zamenjajte s kablom tipa H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F ustrezne dolžine in preseka. Kabel mora biti sposoben prenesti obremenitev. Priključnega kabla ne menjajte sami, pač pa naj vam ga zamenja ustrezno usposobljen strokovnjak! Pripominjamo, da mora biti vodnik za ozemljitev (rumen-zelen) obvezno za 10 mm daljši od vodnikov za priključitev na električno omrežje.

Za morebitna popravila se obrnite na enega od naših pooblaščenih serviserjev ter ob morebitni zamenjavi posameznih elementov vedno zahtevajte vgradnjo originalnih Candyjevih rezervnih delov. Neupoštevanje zgornjih navodil lahko vpliva na varno delovanje aparata.

•Kakršnokoli spreminjanje značilnosti pečice ni dovoljeno.

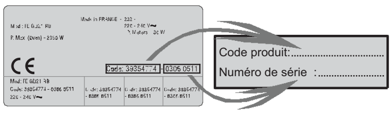
•V pečico ne shranjujte vnetljivih snovi; ob slučajnem vklopu pečice bi se ti lahko vneli.

•Ne pritiskajte na vrata pečice; otrokom ne smete dovoliti, da stopajo ali sedijo na vratih.

•Uporabljajte zaščitne kuhinjske rokavice!

1.3 PRIPOROČILA

•Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
•Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
•Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
•Tablica s podatki je ob strani pečice:



• V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

1.4 NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.
Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

1.5 PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Vsa potrebna dela mora opraviti ustrezno usposobljen strokovnjak, ki mora upoštevati vse veljavne predpise.
Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja teh navodil.
Pečico priključite na ozemljeno vtičnico, ali preko ustreznega večpolnega stikala, zaščiteno z ustreznimi varovalkami skladno z veljavnimi predpisi.

PRIKLJUČITEV
Pečica je opremljena s kablom za priključitev na električno omrežje z napetostjo 230 V AC med fazami ali med fazo in nulo. Pred priključitvijo preverite:
- priključno napetost, ki je navedena na števcu;
- nastavitev prekinjala.
Ozemljitveni vod (zelen/rumen) mora povezovati ozemljitveni terminal na pečici in ozemljitveni terminal v omrežju.

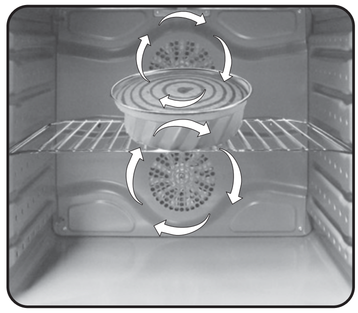
Opozorilo:
•Pred priključitvijo mora strokovnjak preveriti brezhibnost kontinuitete ozemljitve.
•Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi uporabe neozemljene pečice ali v primeru ozemljitve z nepravilno kontinuiteto.

Opomba: Upoštevajte, da bo morda pečico kdaj potrebno popraviti, in poskrbite, da jo bo mogoče izključiti iz električnega omrežja, ko jo odstranite iz niše.
Priključni kabel: Če je treba zamenjati priključni električni kabel, morajo to delo opraviti strokovnjaki pooblaščenega servisa ali ustrezno usposobljena oseba.

2. TEHNOLOGIJA PRO/EXP'R

Zahvaljujoč naši tehnologiji in izkušnjam lahko zdaj tudi svoj dom opremite s pečico s profesionalnimi značilnostmi. Sistem za dovod zraka od strani Multijet usmerja mikrocurke vročega zraka z nizko hitrostjo neposredno na živilo in ga obda v celoti.
Na ta način je zagotovljeno enakomerno pečenje, izgube vlage iz živila so manjše, možno pa je tudi hkratno pečenje na več višinah vodil.





2.1 OPREMA PEČICE *(odvisno od modela)*

Pred prvo uporabo pečice očistite vse površine z blago raztopino čistila, nato pa z gobico izperite površine s čisto vodo in jih obrišite s suho krpo.

Na rešetko postavite različne pekače.



Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru.



Predelna plošča razdeli pečico v dva prostora, zgornjega in spodnjega, kadar želite uporabljati pečico v dvojnem načinu. Predelno ploščo potisnete v tretjo višino vodila.
Pred vklopom načina za pirolizo vedno ostranite predelno ploščo!



Tega pekača nikoli ne uporabljajte za peko pečenk, saj bi se lahko maščoba hitro razpršila po pečici, se žgala in povzročila dim.

Nekateri modeli so opremljeni tudi s posebnim kamnitim podstavkom za pečenje hrustljavih pizz s podstavkom in posebnim rezilom za rezanje pizze.



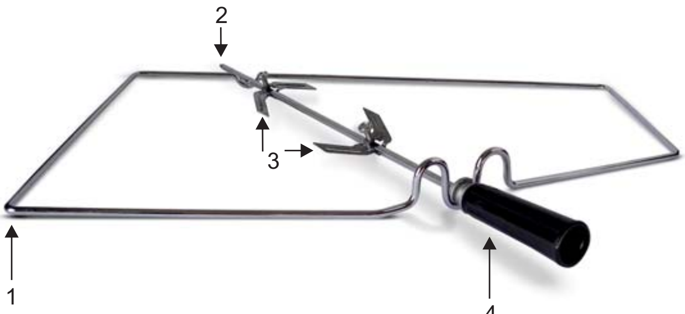
Pekač za sladice postavite na rešetko. Primeren je za peko drobnega peciva – piškotov, beljakovih poljubčkov ipd.
Nikoli ga ne smete postaviti neposredno na dno pečice!





2.2 RAŽENJ

Pri peki na ražnju predgrevanje pečice ni potrebno.
Peka poteka pri zaprtih vratih pečice.
Poraba energije je za 90-95 % manjša kot pri tradicionalnih pečicah.



1-Rešetka
2-Raženj
3-Držala & vijaki
4-Ročaj

UPORABA RAŽNJA

1.Odvijte držala
2.Potisnite raženj v meso.
3.Pritrdite meso s pomočjo držal
4.Zategnite vijake
5.Potisnite raženj v luknjo na motorčku
6.Snemite ročaj



Med uporabo pečice iz nje odstranite vso opremo, ki ni v uporabi.

2.3 LED VISION (odvisno od modela)

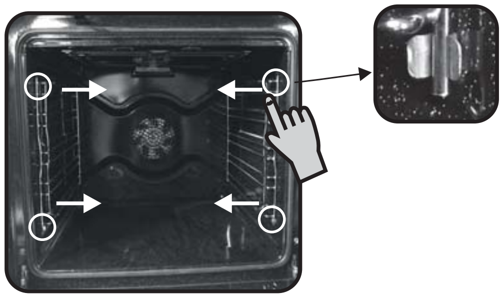
Ta sistem osvetlitve nadomešča klasično žarnico. V vratih pečice je 14 svetilnih diod (pri modelih brez pirolize) ali 10 zmogljivih svetilnih diod High Power LED, ki proizvajajo belo svetlobo in zagotavljajo kakovostno osvetlitev celotne pečice brez senčnih delov.

Prednosti:
Sistem razen odlične osvetlitve pečice zagotavlja tudi dolga življenjska doba, lažje vzdrževanje in predvsem prihranek energije.
- odlična vidljivost
- dolga življenjska doba
- zelo majhna poraba energije, -95 % v primerjavi z običajnim načinom osvetlitve.



2.4 SNEMANJE IN ČIŠČENJE ŽIČNIH VODIL

1- Snemitevodilatako, da jihpotegnetev smeri puščic.
2- Očistitevodila. Lahkojihpomijete v stroju, ali pajihočistite z vlažnogobico in jih nato obrišete do suhega.
3-Po čiščenjunamestitevodilanazajpozgornjihnavodilih v obratnemvrstnemredu.



3. ČIŠČENJE PEČICE

• Pred kakršnim koli ročnim čiščenjem počakajte, da se pečica ohladi.
• Nikoli ne čistite pečice z jedkimi čistili, blazinicami iz jeklene volne ali ostrimi pripomočki, saj bi lahko nepopravljivo poškodovali emajl.
• Za čiščenje uporabljajte samo milnico ali čistila na bazi amonijaka.
• Ne oblagajte stranic pečice z alu-folijo.
• Za čiščenje ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.

STEKLENI DELI
Priporočamo, da steklo na vratih po vsaki uporabi obrišete z vpojnim kuhinjskim papirjem. Če je pečica zelo umazana, površine očistite z dobro ožeto gobico in detergentom, nato pa jih izperite s čisto vodo.

*Nikoli ne uporabljajte jedkih čistil ali ostrih čistilnih pripomočkov, da ne opraskate stekla, saj bi to lahko pozneje med delovanjem pečice počilo.

*Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.

TESNILO NA VRATIH
Če se umaže, ga očistite s vlažno gobico.

OPREMA PEČICE
Po peki na žaru vzemite pekač za lovljenje maščobe iz pečice; odlijte toplo maščobo v ustrezno posodo. Nato pladenj pomijte z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in gobico. Če s tem ne odstranite nečistoče, ga nekaj časa namakajte v vodi z detergentom. Lahko pa ga tudi pomijete v stroju ali očistite z namenskim čistilom za pečice.
Nikoli ne puščajte umazanega pekača v pečici.

ČIŠČENJE STEKLA NA VRATIH PEČICE
Pri tej pečici lahko notranje steklo snamete in ga očistite. To storite na naslednji način:

· Odprite vrata pečice (slika 1).

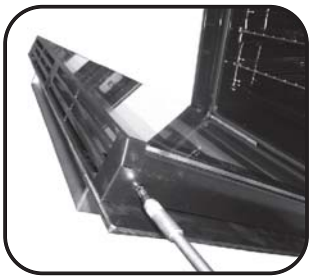


slika 1



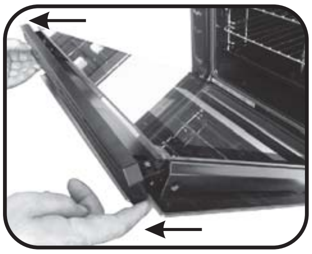
slika 2

·Pred začetkom čiščenja zapahnite tečaja, kot je to prikazano na sliki 2. Ko končate s čiščenjem, ponovno odpahnite tečaja (slika 2).



• Odvijte vijake, kot je to prikazano na sliki 3.

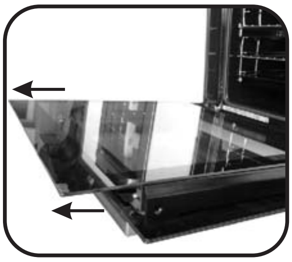
slika 3



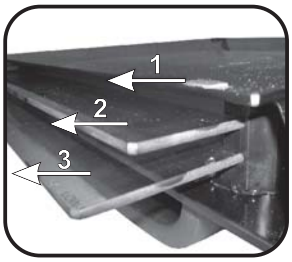
slika 4

• Snemite zgornji kovinski pokrovček – potegnite ga navzgor (slika 4).

• Odstranite steklo – previdno ga izvlecite iz okvirja vrat (slika 5).



slika 5



slika 6

*• * Pri pirolitskih pečicah morate odstraniti tudi 2. in 3. steklo. (slika 6)*

• Po čiščenju stekla znova sestavite vse dele; upoštevajte zgornja navodila v obratnem vrstnem redu.

• OZNAKA LOW-E na vseh steklih mora biti v pravilnem položaju, in sicer v levem vogalu vrat, ob levem tečaju. Na ta način bo potiskana površina na 1. steklu NA NOTRANJI strani vrat.



slika 7

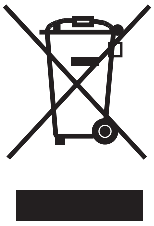
4. SERVISIRANJE

Preden pokličete pooblaščeni servis, najprej poskušajte sami odpraviti nepravilnost v delovanju pečice po spodnjih navodilih:

Če pečica ne deluje
•Se najprej prepričajte, da je pravilno priključena na električno omrežje.

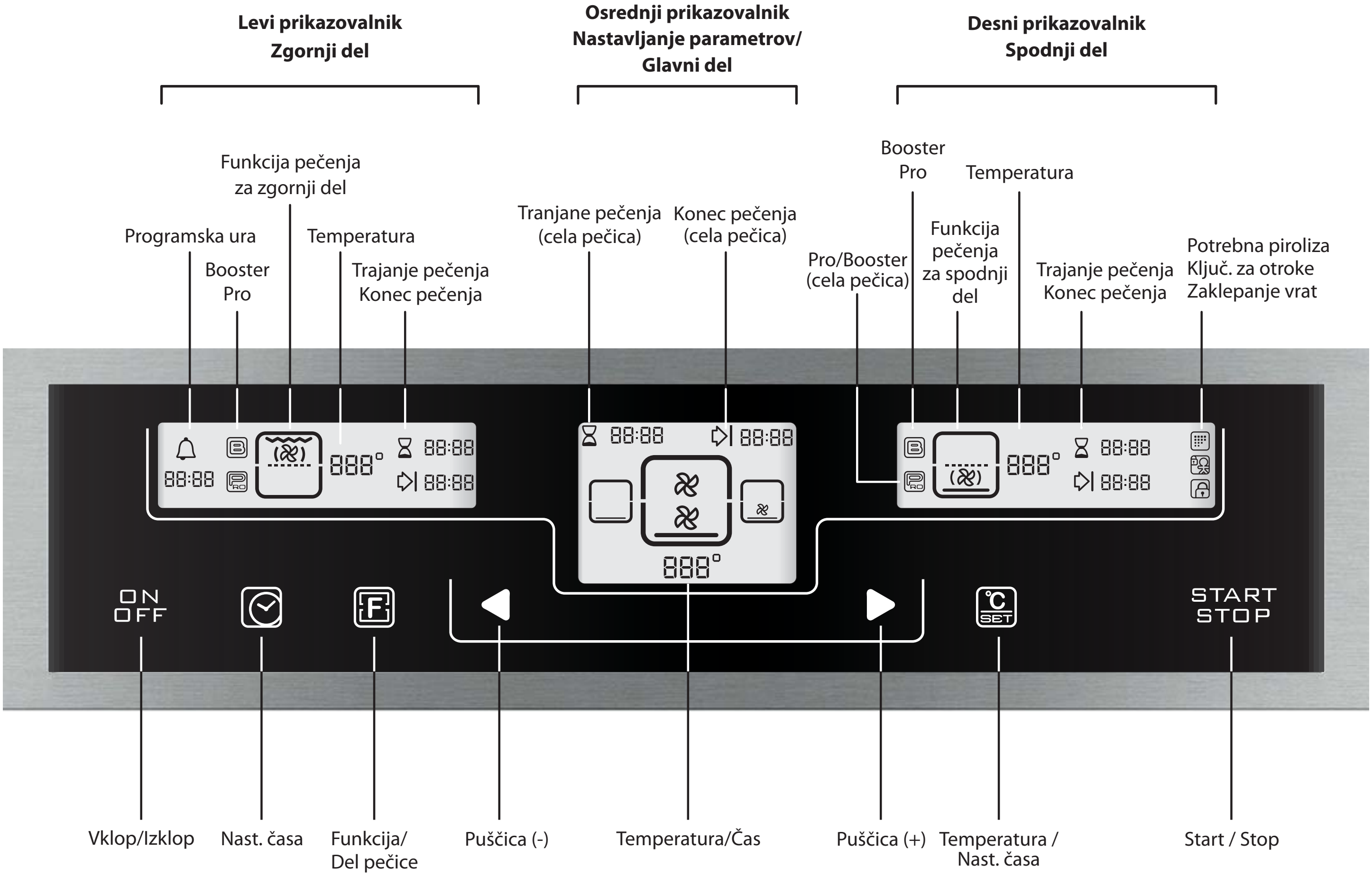
Če vam ne uspe odkriti razloga za nepravilnost v delovanju:
•Izklopite pečico iz električnega omrežja, ne dotikajte se je in pokličite pooblaščeni servis.

Pred tem si zabeležite serijsko številko, ki je navedena na tablici s podatki.
Pečici je priložen garancijski list, ki zagotavlja, da bo pooblaščeni servis v garancijskem roku popravilo opravil brezplačno.



Izdelek je označen skladno z direktivo evropske Gospodarske zbornice 2002/96 o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).
S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, ki bi jih lahko povzročilo nepravilno odstranjevanje aparata.
Simbol na izdelku označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.
Odstranjevanje mora biti opravljeno skladno z lokalnimi okoljevarstvenimi predpisi o odstranjevanju odpadkov.
Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi tega izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

5. OPIS PRIKAZOVALNIKA



5.1 PRED PRVO UPORABO PEČICE

PRVO ČIŠČENJE

Pred prvo uporabo pečico očistite.
• Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo.
• Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode.
• Vklopite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

NA KAJ MORATE BITI POZORNI

Potrditev delovanja na programski uri
Vse vnesene spremembe morate potrditi s pritiskom na gumb "°C SET".

Ustavitev pečice:
To bo morda potrebno, če ste vnesli napačne nastavitve. Ko želite pečico ustaviti, pritisnite gumb "START STOP".

NASTAVLJANJE URE

Ko pečico prvič priključite na električno omrežje, ali po dolgotrajnem izpadu električne napetosti, morate nastaviti točen čas.

Nastavljanje točnega časa:
1 - Nekaj sekund pritiskajte na gumb "⏲" in nato s pomočjo tipk " ◀ ▶ " poiščite . ⏲ Nato pritisnite na gumb " °C SET " . Številke na osrednjem prikazovalniku utripajo.
2 - Nastavite točen čas s pomočjo tipk "◀ ▶", nato počakajte nekaj sekund ali znova pritisnite na gumb " °C SET " , da potrdite nastavitev.

Nastavljanje kontrasta prikazovalnika:

1 - Nekaj sekund pritiskajte na gumb " ⏲ " in nato s pomočjo tipk "◀ ▶" poiščite " ◑ " . Nato pritisnite na gumb " °C SET " . (na voljo so stopnje svetlosti od »1« - največja do »5« - najmanjša).

2 - S pomočjo tipk " ◀ ▶ " nastavite ustrezen kontrast, nato počakajte nekaj sekund ali znova pritisnite na gumb " °C SET " , da potrdite nastavitev.

Opomba: Če želite pozneje ponastaviti čas ali kontrast prikazovalnika, pritisnite na gumb za vklop/izklop pečice " ON OFF" in ponovite koraka, opisana v odstavkih za nastavljanje časa oz. kontrasta prikazovalnika.

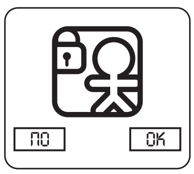
ŠTEVEC MINUT

1. S pritiskom na gumb za vklop/izklop pečice " ON OFF" vklopite pečico.

2. Nekaj sekund pritiskajte na gumb " ⏲ " in nato s pomočjo tipk "◀ ▶" poiščite " 🔔 ". Nato pritisnite na gumb " °C SET " .

3. Nastavite želeno trajanje s pomočjo tipk "◀ ▶" , nato počakajte nekaj sekund ali znova pritisnite na gumb "°C SET", da potrdite nastavitev.
Opomba: To funkcijo lahko uporabljate neodvisno od pečice, kot običajno kuhinjsko uro.

VAROVALO ZA OTROKE
1. Varovalo za otroke aktivirate tako, da nekaj sekund pritiskate na F .
2. FIGURE!!!



Za aktiviranje pritisnite "▶" "OK".
Za deaktiviranje pritisnite "◀" "NO".

Opomba: Varovalo za otroke lahko aktivirate, ne glede na to, če je pečica vklopljena ali izklopljena.

5.2 UPORABA PEČICE

ENOJNI NAČIN

Ko želite uporabiti pečico v enojnem načinu, odstranite predelno ploščo.
V enojnem načinu so vam na voljo vse funkcije pečice.
V spodnji razpredelnici so navedeni načini pečenja v enojnem načinu, obenem s primernimi temperaturami. Te lahko spreminjate znotraj predvidenega območja.

	Način delovanja odvisno od modela pečice	Predvidena temperatura °C	Temperaturno območje °C	Funkcija Booster* (segrevanje s pojačano močjo)
•	Pečica je izklopljena	-	-	-
	Spodnji grelec	160	50-240	-
	Spodnji grelec + ventilatorja	210	50-240	Booster
	Spodnji + zgornji grelec	220	50-280	-
	Spodnji + zgornji grelec + ventilatorja	210	50-240	-
	Krožni grelni element + ventilatorja	180	50-240	-
	Žar	L2	L1-L3	-
	Žar+ ventilatorja	210	180-230	Booster
	Žar + raženj + ventilatorja	240	180-240	Booster
	Odtaljevanje	40	No	-
	Ohranjanje toplote	60	No	-
	Piroliza ***	NORMALNA	**ECO:**425/65min **NORMALNA:**425/75min **SUP:**425/1h30min	-
*Booster: hiter porast temperature				

1. S pritiskom na gumb " ON OFF " vklopite pečico.
2. Pritisnite na [F]. S pomočjo tipk "◀ ▶" izberite želeno funkcijo.
3. Prikaže se predvidena temperatura za izbrani način pečenja. To lahko prilagodite znotraj predvidenega območja – gl. zgornjo razpredelnico. Temperaturo prilagodite tako, da pritisnete na " °C SET " in s tipkama "◀ ▶" nastavite ustrezno temperaturo. Nato potrdite nastavitev s ponovnim pritiskom na gumb " °C SET ". Prikaz temperature je fiksen, a ga je mogoče prilagoditi tekom pečenja.
4. Pečico zaženete s pritiskom na "START/STOP". Pečica se začne segrevati. Indikator utripa, dokler v notranjosti ni dosežena nastavljena temperatura. Zvočni signal opozori, da je dosežena nastavljena temperatura, indikator preneha utripati in ostane osvetljen.
5. Funkcijo pečice spremenite tako, da ponovite korake 2 do 4.
6. Pečico izklopite s pritiskom na " START STOP ".

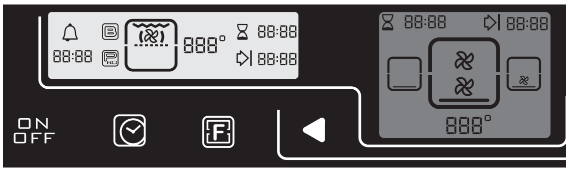
DVOJNI NAČIN

Če želite aktivirati dvojni način, potisnite predelno ploščo v tretjo višino vodila. Spodaj so navedene funkcije, ki so na voljo v dvojnem načinu.

1. S pritiskom na gumb " ON OFF "vklopite pečico.
2. Pritisnite na " [F] ". S pomočjo tipk "◀ ▶" izberite del pečice, ki ga želite uporabljati (zgornji ali spodnji). Izberite ustrezno funkcijo s pomočjo tipk "◀ ▶".
3. Prikaže se predvidena temperatura za izbrani način pečenja. To lahko prilagodite znotraj predvidenega območja – gl. zgornjo razpredelnico. Temperaturo prilagodite tako, da pritisnete na " °C SET " in s tipkama "◀ ▶" nastavite ustrezno temperaturo.
Nato potrdite nastavitev s ponovnim pritiskom na gumb " °C SET ". Prikaz temperature je fiksen, a ga je mogoče prilagoditi tekom pečenja.
4. Pečico zaženete s pritiskom na " START/STOP ". Pečica se začne segrevati. Indikator utripa, dokler v notranjosti ni dosežena nastavljena temperatura. Zvočni signal opozori, da je dosežena nastavljena temperatura, indikator preneha utripati in ostane osvetljen.
5. Pečico izklopite tako, da izberete " - " .

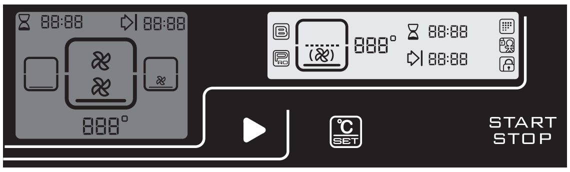
Zgornji del pečice

	Način delovanja odvisno od modela pečice	Predvidena temperatura °C	Temperaturno območje °C	Funkcija Booster* (segrevanje s pojačano močjo)
	Krožni grelni element + ventilatorja	180	160-240	-
	Žar	L2	L1-L3	-
	Žar+ ventilatorja	190	160-240	-
*Booster: hiter porast temperature				



Lower Cavity

	Način delovanja odvisno od modela pečice	Predvidena temperatura °C	Temperaturno območje °C	Funkcija Booster* (segrevanje s pojačano močjo)
	Krožni grelni element + ventilatorja	180	160-240	-
	Spodnji grelec	160	160-240	-
	Spodnji grelec + ventilatorja	160	160-240	-
*Booster: hiter porast temperature				



HKRATNA UPORABA SPODNJEGA IN ZGORNJEGA DELA PEČICE
Oba dela pečice lahko uporabite istočasno za različne načine pečenja; nastavitev poteka na naslednji način:
1.Pritisnite na " [F] " in izberite še drugi del pečice, nato pa sledite korakom od 1. do 5.

TRAJANJE PEČENJA
1.Pritisnite gumb TIME SET in s pomočjo puščic poiščite simbol peščene ure.
2.Pritisnite gumb Temperatura/Nastavljanje časa in s puščicami nastavite trajanje pečenja.
3.Nastavitev potrdite s ponovnim pritiskom na gumb Temperatura/Nastavljanje časa.

KONEC PEČENJA
1.Pritisnite gumb TIME SET in s pomočjo puščic poiščite simbol puščice.
2.Pritisnite gumb Temperatura/Nastavljanje časa in s puščicami nastavite čas za konec pečenja.
3.Nastavitev potrdite s ponovnim pritiskom na gumb Temperatura/Nastavljanje časa.
OPOMBA: Če želite izbrisati že nastavljeni čas, s puščicami poiščite simbol prečrtane ure v meniju za nastavljanje časa in pritisnite na gumb Temperatura/Nastavljanje časa.

ZAMIK VKLOPA
Za primer vzemimo, da je ura 10. Želite, da se jed peče 45 minut ter da je gotova ob 12:30. Sledite spodaj navedenim korakom:
- s pritiskom na gumb za vklop/izklop vklopite pečico;
- s pomočjo "puščic" izberite ustrezno funkcijo;
- s pomočjo gumba" °C/Time Set " nastavite želeno temperaturo in s pomočjo "puščic"
- nastavite trajanje pečenja 45 minut, in sicer:
  •pritisnite na gumb za nastavljanje časa "Time Set";
  •pritisnite na gumb " °C/Time Set " in s pomočjo "puščic" nastavite trajanje pečenja;
  •potrdite nastavitev s ponovnim pritiskom na gumb " °C/Time Set ";
  •nastavite čas za konec pečenja na 12:30, in sicer:
  •s pomočjo "puščic" izberite ikono "Konec pečenja";
  •pritisnite na gumb " °C/Time Set " in s pomočjo "puščic" nastavite čas za konec pečenja;
  •potrdite nastavitev s ponovnim pritiskom na gumb " °C/Time Set ".

- Pečica se samodejno vklopi (NE SMETE PRITISNITI na gumb "START") ob 11:45 (torej 45 minut pred 12:30); pečica se samodejno izklopi po preteku nastavljenega časa.

OPOZORILO
Če nastavite čas za Konec pečenja, ne da bi nastavili čas za Trajanje pečenja, začne pečica delovati takoj in se izklopi ob času, nastavljenem za Konec pečenja.

6. NAČINI PEČENJA

Pečenje vedno poteka ob zaprtih vratih pečice!

Spodnji grelec + ventilator: Kombinacija spodnjega grelca in ventilatorja je idealna za peko sadnih in zelenjavnih pit in drugega peciva. Jed se ne izsuši, kvašeno testo pa lepše vzhaja. Rešetko postavite na najnižjo višino.

Spodnji grelec: Deluje samo spodnji grelec. Ta način je idealen za peko vseh jedi s testom spodaj – za pite ipd., ter za jedi, ki zahtevajo večjo toploto od spodaj.

Spodnji + zgornji grelec: Delujeta tako zgornji kot spodnji grelec. Ta način je najbolj primeren za tradicionalen način pečenja pečenk in peciva – rdeče meso, govejo pečenko, jagnječje stegno, divjačino, pa tudi kruh ali v folijo zavite jedi.

Spodnji + zgornji grelec + ventilator: Delujejo zgornji in spodnji grelec ter ventilator, tako da vroči zrak kroži v notranjosti pečice. Ta način priporočamo za peko perutnine, peciva, rib in zelenjave. Toplota hitreje prodre v živilo, trajanje pečenja in predgrevanja je krajše. Delovanje ventilatorja tudi omogoča hkratno pečenje različnih jedi na različnih višinah vodil, saj se toplota enakomerno razporedi v notranjosti pečice, vonji in okusi pa se ne pomešajo. Če pečete več jedi hkrati, čas pečenja podaljšajte za pribl. 10 minut.

Krožni grelec + ventilator: Delujejo zgornji, spodnji in krožni grelec ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v notranjosti pečice. Učinek je podoben kot pri načinu pečenja z ventilatorjem.

Žar: Deluje zgornji grelec za žar, kar omogoča uspešno pripravo jedi na žaru, kebaba in gratiniranih jedi. Žar vklopite na ustrezno temperaturo in ga predgrevajte 5 minut. Belo meso naj bo nekoliko bolj oddaljeno od grelca in se peče nekoliko dlje, da bo ostalo sočno. Rdeče meso in ribe pa lahko postavite na najvišjo višino, pod rešetko potisnite pekač za lovljenje maščobe.

Žar+ ventilator: Delujeta zgornji grelec in ventilator, s pomočjo katerega vroči zrak kroži v notranjosti pečice. Za rdeče meso priporočamo predgrevanje pečice, za belo meso to ni potrebno. Ta način je idealen za peko nekoliko debelejših kosov mesa, na primer svinjine ali perutnine. Meso postavite na sredino rešetke na srednji višini.
Pod rešetko potisnite pekač za lovljenje maščobe, v katerem se bodo zbirali sokovi in maščoba. Najboljše rezultate boste dosegli, če meso ne bo preblizu grelca; na polovici predvidenega časa pečenja meso obrnite.

Žar+ raženj + ventilator: Prednost tega načina, pri katerem delujejo zgornji grelec, ventilator in motorček za raženj, je v tem, da se bo živilo enakomerno peklo in se ne bo izsušilo ter s tem postalo neokusno. Raženj se vrti še približno pet minut po koncu pečenja in s tem izrabi preostalo toploto v pečici. Predgrevanje pri peki na ražnju ni potrebno.

Odtaljevanje: Pri tej funkciji okoli zamrznjenega živila kroži topel zrak, kar pospeši odtaljevanje, ne da bi vročina vplivala na vsebnost proteinov. Prednastavljena je temperatura 40° C, ki je ni mogoče spreminjati.

Ohranjanje toplote: Ta način je primeren za pogrevanje kuhanih jedi. Jed postavite na drugo višino šteto od zgoraj. Primeren je tudi za odtaljevanje kruha, piz in peciva – živilo postavite na spodnjo višino. Prednastavljena je temperatura 60°C, ki je ni mogoče spreminjati.

Pizza: Pri tej funkciji vroči zrak kroži v notranjosti pečice, kar zagotavlja popolne rezultate pri peki pizz, kolačev ipd.

PYRO – Pri pečicah s funkcijo pirolize se notranjost pečice očisti samodejno. Na voljo sta možnosti ECO in SUPER.

7. PIROLIZA *(odvisno od modela)*

Pečica je opremljena s sistemom za pirolitsko čiščenje, pri katerem se ostanki hrane sežgejo pri visoki temperaturi. Ta postopek poteka samodejno na osnovi programiranja. Dim, ki pri tem nastaja, se očisti pri prehajanju skozi pirolizator, ki se aktivira, takoj ko se začne izvajati postopek. Ker so za ta postopek potrebne zelo visoke temperature, so vrata pečice opremljena s posebnim varnostnim zapahom.
Postopek lahko v vsakem trenutku prekinete, vrat pa ne morete odpreti, dokler je prikazan simbol za zaklenjena vrata.
OPOMBA: Če je nad pečico vgrajena kuhalna plošča, nikoli ne prižigajte gorilnikov za plin in ne vklapljajte kuhališč, dokler poteka piroliza, da ne bi prišlo do pregrevanja kuhalne plošče.

Prednastavljeni so trije pirolitski programi:
-ECO PYROCLEAN: za čiščenje zmerno umazane pečice; traja 65 minut.
-NORMAL PYROCLEAN: za čiščenje običajno umazane pečice; traja 75 minut
-SUPER PYROCLEAN: za čiščenje zelo umazane pečice; traja 90 minut.
Za čiščenje pirolitske pečice nikoli ne uporabljajte čistil za pečice, ki so na voljo v trgovinah.
Nasvet: Če vklopite čiščenje s pirolizo takoj po pečenju, s tem izrabite preostalo toploto in prihranite na energiji!

Pred vklopom programa pirolize:
-Odstranite vso opremo iz pečice (predelno ploščo, rešetke, pekače ipd.) . Oprema namreč ne prenese tako visokih temperatur, kot se razvijejo med pirolizo, in bi se poškodovala.
-Očistite večje madeže in razlito tekočino, saj bi ti zahtevali predolgotrajno segrevanje, da bi se sežgali. Če je zelo veliko maščobe, bi se lahko ta vžgala zaradi zelo visokih temperatur med pirolizo.

-Zaprite vrata pečice.
-Če je pečica res zelo umazana, glavno nečistočo pred pirolizo obrišite.

Vklop programa pirolize:
1.Pritisnite " F " . S pomočjo tipk "◀▶" izberite " ⁙ " ter potrdite izbiro s pritiskom na " °C SET " .Na prikazovalniku se prikaže " ⁙ " ; utripa način ECO.

Ne pozabite: ◀ ▶
način **ECO** traja 65 minut in je primeren za čiščenje zmerno umazane pečice,
način **NORMAL** traja 75 minut in je namenjen čiščenju običajno umazane pečice,
način **SUP** pa traja 90 minut in je primeren za čiščenje zelo umazane pečice.
2.S pomočjo tipk "◀▶" izberite ustrezen način pirolize, odvisno od stopnje umazanosti pečice – ECO, NORMAL ali SUP. Potrdite izbiro s pritiskom na " °C SET " .
-Izbira se potrdi po 3 sekundah.
Pečica začne izvajati program pirolize. Prikaz izbranega načina začne utripati, utripata indikatorja »trajanje pečenja ⧗« in »stop ▷| «. Med trajanjem pirolize se prikaže simbol za zaklenjena vrata pečice, kar opozarja, da vrat ni mogoče odpreti. Deluje ventilator za hlajenje.
Indikator utripa, dokler se temperatura ne dvigne na ustrezno vrednost, nato pa ostane osvetljen.
Po koncu pirolize se pečica samodejno izklopi. 15 minut se oglaša zvočni signal, simbola za trajanje pečenja in STOP še naprej utripata.
Pritisnite na gumb " START STOP ", sicer simbola še naprej utripata. Simbol " ⁙ " izgine s prikazovalnika.
Vrata pečice ostanejo zaklenjena, dokler je temperatura še visoka – dokler je osvetljen simbol za zaklenjena vrata, vrat ni mogoče odpreti.
Ventilator za hlajenje se izklopi šele, ko se temperatura spusti na primerno vrednost.
Ob koncu programa indikator ponovno utripa in ostane osvetljen, dokler se temperatura v notranjosti pečice ne zniža.
Po pirolizi na stenah pečice ostanejo bele sledi. Počakajte, da se pečica povsem ohladi, nato pa notranjost do čistega obrišite z vlažno gobico.

8. NEKAJ KORISTNIH NASVETOV

Bolje je, da mesa ne solite, saj maščoba zaradi soli še bolj intenzivno brizga iz mesa. Tako se pečica bolj umaže, pojavi pa se tudi več dima.
Belo meso, svinjino, teletino, jagnjetino in ribe lahko postavite v hladno pečico. Pečenje bo trajalo nekoliko dlje kot v prej ogreti pečici, toda meso se bo dobro speklo tudi v sredini, ker ima tako toplota več časa, da prodre v notranjost večjega kosa mesa.
Za uspešno peko rdečega mesa pa je ključnega pomena predhodno segrevanje pečice!

Žar
•Pred postavljanjem mesa v pečico
Meso vzemite iz hladilnika več ur pred peko na žaru. Položite kose na več plasti papirnatih brisačk – tako bo meso bolj okusno in v sredini ne bo ostalo hladno.
Meso pred peko na žaru poprajte in začinite, sol pa dodajte po pečenju. Tako se bo lepše speklo in ostalo sočno. Kose namažite z malo olja, najbolje s širokim čopičem. Nato kose še malo popoprajte in začinite z zelišči (timijan ipd.).
•***Med peko***
Nikoli ne prebadajte mesa, niti pri obračanju kosov. Tako iz njega izteče sok in se izsuši.

Pecivo
Izogibajte se uporabi svetlih pekačev, saj ti odbijajo toploto in lahko pokvarijo rezultat pečenja. Če pecivo prehitro potemni, ga pokrijte s povoščenim papirjem ali alu-foljijo.
Pozor: Folijo obrnite s svetlečo stranjo proti kolaču. Če ne, se toplota odbija od svetleče strani in ne prodre v živilo.
Prvih 20 do 25 minut pečenja ne odpirajte vrat pečice.
Narastki, brijoši, biskvit ipd. se rado posede. Ko želite preveriti, če je jed gotova, pecivo prebodite z nožem ali kovinsko pletilko na sredini. Če je nož ali pletilka čista in suha, je pecivo gotovo. Če pa je nož ali pletilka vlažna ali se oprime nanj testo, nadaljujte s pečenjem, vendar nekoliko znižajte temperaturo, da se speče do konca, a se pri tem ne zažge.

SIGURNOSNE UPUTE

UPOZORENJE: tijekom korištenja, uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće dijelove.
• Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja, odnosno neka budu pod stalnim nadzorom.
• Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu osobama (uključujući i malu djecu mlađu od 8 godina) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te osobama bez iskustva i znanja, osim ako ih koriste uz nadzor osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili od iste osobe dobiju pravilne upute za korištenje uređaja.
• Pazite i nadzirite djecu kako se nebi igrala sa uređajem.
• Čišćenje i održavanje uređaja nemojte povjeravati djeci. Kada su u blizini uređaja, djeca moraju biti pod stalnim nadzorom.
UPOZORENJE: tijekom korištenja dostupni dijelovi postaju vrući. Budite oprezni i ne dirajte vruće dijelove a posebno pazite na djecu i držite ih podalje od uređaja.
• Za čišćenje staklenih vrata pećnice nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete, to može izazvati nepopravljiva oštećenja na staklu.
• Obavezno isključite pećnicu prije uklanjanja zaštite a nakon čišćenja, zaštita mora biti ponovno namještena u skladu s uputama.
• Koristite isključivo temperaturnu sondu preporučenu za ovu pećnicu.
• Za čišćenje uređaja nikada nemojte koristiti čistaće na paru.
UPOZORENJE: prije zamjene žarulje u unutrašnjosti pećnice, odpojite uređaj iz električnog napajanja (opasnost od električnog uređaja).
• U skladu s propisima, u stalnoj električnoj instalaciji mora biti predviđeno sredstvo za isključivanje.
• U uputama za uporabu navedena je vrsta električnog kabla koji se može koristiti s uređajem, uzimajući u obzir temperaturu stražnje strane uređaja.
• Ako se ošteti glavni električni kabel, potrebno ga je zamijeniti posebnim kablom ili cijelim sklopom koji se mogu nabaviti u ovlaštenom servisu.
NAPOMENA: u cilju izbjegavanja opasnosti od slučajnog resetiranja termo prekidača, ovaj uređaj ne smije biti spojen na električnu mrežu preko uređaja kao što su "timer" ili uobičajeni prekidač za uključivanje/isključivanje.
UPOZORENJE: tijekom korištenja grilla dostupni dijelovi postaju vrlo vrući. Budite oprezni i pazite na djecu.
• Prolivene tekućine moraju se ukloniti prije čišćenja.
• Tijekom postupka pirolize (samočišćenja) površine uređaja zagriju se više nego pri uobičajenom radu, držite djecu podalje od uređaja.

1. OPĆENITA UPOZORENJA

Molimo da pažljivo pročitati upute sadržane u ovoj knjižici kako bi u radu s pećnicom postigli najbolje rezultate. Savjetujemo da čuvate ove upute za korištenje i ugradnju pećnice jer će Vam trebati i ubuduće. Prije instalacije pećnice zapišite serijski broj uređaja u slučaju da trebate pomoć ovlaštenog servisa.
Nakon što uklonite ambalažu provjerite da pećnica nije oštećena na bilo koji način. Ako ste u nedoumici ne koristite pećnicu i obratite se ovlaštenom serviseru. Dijelove ambalaže (plastičnu foliju, štitnike od stiropora itd.) brižljivo odložite na odgovarajuće mjesto i držite dalje od dohvata djece jer za njih mogu biti opasni.
Proizvođač ne snosi bilo koju odgovornost ako nisu poštivane upute navedene u ovoj knjižici.
NAPOMENA!: funkcije, svojstva i pribor koje se spominju u ovoj knjižici mogu se mijenjati zavisno o modelima pećnica.

1.1 IZJAVA O SUKLADNOSTI

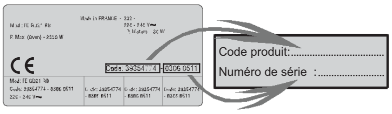
Dijelovi uređaja koji mogu doći u dodir sa prehrambenim proizvodima izrađeni su sukladno propisima EEC 89/109. CE Uređaj je izrađen CE sukladno europskim propisima 73/23/EEC i 89/336/EEC, izmjenama 2006/ 95/EC i 2004/108/EC te daljnjim amandmanima.

1.2 SIGURNOSNI SAVJETI

•Pećnica mora biti korištena samo za namjenu za koju je proizvedena. Mora se koristiti samo za pečenje/kuhanje hrane u domaćinstvu. Korištenje pećnice u bilo kaje druge svrhe (npr. zagrijavanje prostora) je neprimjereno i stoga opasno.
•Kada je pećnica u radu svi dostupni dijelovi su vrući, budite oprezni i ne dirajte pećnicu.
•Proizvođač ne preuzima odgovornost za povrede osoba i moguće materijalne štete koje bi nastale zbog neprimjerenog, pogrešnog i nerazumnog korištenja pećnice.
•Pri korištenju svakog električnog uređaja morate poštivati slijedeće osnovne sigurnosne mjere:
-Ne izvlačite utikač iz utičnice tako da vučete električni kabel, već zahvatite utikač i izvucite ga iz utičnice.
-Ne dirajte električne uređaje ako imate vlažne ruke ili noge,
-Ne dirajte električne uređaje ako ste bosi,
-Općenito nije dobro: priključivanje uređaja na električnu mrežu preko različitih ispravljača, višestrukih utikača ili produžnih kablova.
-U slučaju kvara i/ili slabog rada, odmah isključite uređaj iz električne mreže i nemojte ga dalje koristiti i dirati.
-Ako se ošteti, glavni električni kabel mora biti odmah zamijenjen.
Zamjena kabla mora se izvesti na slijedeći način: oštećeni kabel mora se ukloniti i zamijeniti s novim tipa H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F). Kabel mora odgovarati električnoj snazi pećnice. Električni kabel ne mijenjajte sami, to mora učiniti kvalificirana osoba! Napominjemo da žica za uzemljenje (zeleno/žuta) mora obavezno biti za 10 mm duža od žica za priključivanje na električnu mrežu. Za popravke uređaja obratite se isključivo ovlaštenom servisu i uvijek zahtijevajte ugradnju originalnih rezervnih dijelova. Ako gornje upute nisu poštivane, proizvođač ne može jamčiti za siguran rad pećnice.
•Pećnica koju ste upravo nabavili ima propisane tehničke karakteristike koje se ne smiju mijenjati ili prilagođavati.
•Ne stavljajte u pećnicu zapaljiva sredstva ili proizvode koji mogu izazvati požar.
Ne pritiščite vrata pećnice i nemojte dopustiti da se djeca igraju u blizina vrata ili da npr. sjede na njima.
•Pri vađenju ili stavljanju hrane u pećnicu koristite zaštitne kuhinjske rukavice.

1.3 PREPORUKE

•Nakon svakog korištenja pećnice i minimalno čišćenje pomoći će da pećnica uvijek bude savršeno čista.
•Ne prekrivajte stijenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja se može kupiti u trgovinama. Aluminijska folija ili druge zaštite mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajlom rastaliti i tako trajno oštetiti emajlirane stijenke unutrašnjosti pećnice.
•Kako bi se spriječilo stvaranje pretjerane prljavštine u pećnici koja može rezultirati dimom i neugodnim mirisom, preporučujemo da pri radu ne koristite previsoke temperature. Bolje je da produžite vrijeme pečenja na nižoj temperaturi.
Pločica s tehničkim podacima:



•Vezano za pribor isporučen uz pećnicu, savjetujemo da koristite samo posude i plitice otporne na vrlo visoke temperature.

1.4 INSTALACIJA

Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nije obvezan izvesti instalaciju. Ako se zahtjeva pomoć proizvođača da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije obuhvaćeno jamstvom.
Pri instalaciji pećnice moraju se slijediti upute za profesionalno kvalificirane osobe. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede ljudi, životinja i/ili materijalnu štetu koja je nastala zbog pogrešne/neispravne instalacije pećnice.
Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala otpornog na temperaturu od najmanje 70° C.
Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče.
Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogući pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

1.5 ELEKTRIČNO SPAJANJE

SPAJANJE UREĐAJA NA ELEKTRIČNU MREŽU MORA BITI IZVEDENO OD STRANE OVLAŠTENOG SERVISA ILI KVALIFICIRANOG ELEKTRIČARA.
Spajanje na električnu mrežu mora se izvesti prema standardima i propisime zemlje u kojoj je uređaj kupljen.
Proizvođač ne preuzima odgovornost ako taj uvjet nije poštivan.
Spoj na električnu mrežu može biti putem uzemljene zidne utičnice ili višepolnog kružnog prekidača prema propisima zemlje u kojoj se pećnica ugrađuje.
Električni vod uređaja mora biti zaštićen odgovarajućim osiguračem i mora imati žice odgovarajućeg presjeka za normalno električno napajanje pećnice.
SPAJANJE:
Pećnica je opremljena električnim kablom za spajanje isključivo na napon od 230 V izmjenične struje preko faze ili preko faze i neutralnog.
Prije spajanja prethodno provjerite:
- napon električne mreže (pomoću odgovarajućeg uređaja),
- vrijednosti osigurača.
Žica za uzemljenje (zeleno/žuta) spojena na vod za uzemljenje pećnice mora biti spojena na vod za uzemljenje u električnoj instalaciji.

Upozorenje:
•prije električnog spajanja kvalificirana osoba mora provjeri ispravnost uzemljenja u vašoj električnoj instalaciji,
•proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede osoba i/ili materijalnu štetu koja bi nastala zbog priključivanja uređaja na neodgovarajuću ili neispravno uzemljenu električnu instalaciju.

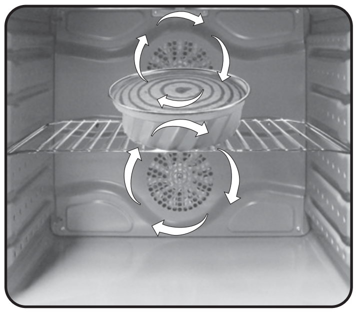
NAPOMENA: ne zaboravite da će pećnicu možda trebati servisirati, zato pazite da je zidna utičnica na koju je pećnica priključena uvijek lagano dostupna.

Električni kabel: ***ako je električni kabel potrebno zamijeniti, neka to učini ovlašteni servis ili kvalificirani električar.***

2. PRO/EXP'R TEHNOLOGIJA *(zavisno o modelu)*

Naša tehnologija i iskustvo donijeli su u domaćinstva značajke tipične za profesionalne kuhinje. „Multijet“ bočni sustava ventilacije vrlo malom brzinom ispušta mikro strujanje vrućeg zraka izravno na hranu i potpuno je okružuje.
To omogućuje jedinstven način pečenja, smanjuje gubitak vlage u hrani a istodobno pruža kuhanje na različitim razinama.





2.1 OPREMA PEĆNICE (*zavisno o modelu*)

Prije prve uporabe očistite svu opremu isporučenu uz pećnicu. Operite vodom i spužvom, isperite i potpuno osušite.

Polica služi za držanje posuda i plitica za pečenje.



Plitica za sakupljanje masti i sokova hrane koja se peče na žaru.



Ovu pliticu nikada nemojte koristiti kao pliticu za pečenje jer zbog sakupljene masti može doći do pojave dima i prekomjernog prskanja.

Separator (razdjeljivač)



Separator (razdjeljivač) dijeli pećnicu na dva odvojena prostora. Separator razdvaja gornji i donji dio pećnice kada pećnicu želite koristiti u dvostrukom načinu rada. Separator se mora koristi na trećem položaju polica. **Nikada nemojte koristiti separator u pećnici kada je uključen postupak pirolize.**

Plitica za pečenje pizze (zavisno o modelu isporučuje se stalak i rezač za pizzu).



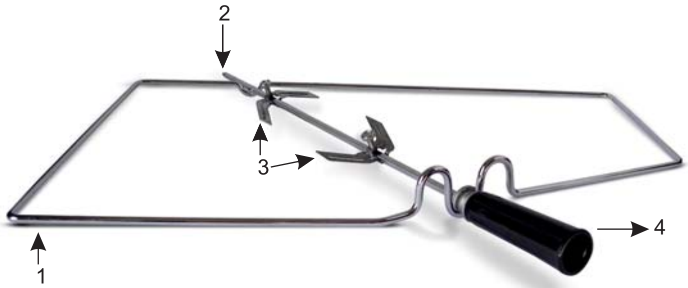
Plitica za kolače i pecivo, mora biti postavljena na policu. Ova plitica služi za pečenje slastica, kolača, peciva i sl.

Nikada nemojte staviti ovu pliticu izravno na dno pećnice.



2.2 RAŽANJ *(zavisno o modelu)*

Za pripremu hrane na ražnju nije potrebno prethodno zagrijati pećnicu.
Pečenje na ražnju izvodi se s zatvorenim vratima pećnice.
Potrošnja električne energije je 90-95% manja u odnosu na tradicionalne pećnice.



1-Držač ražnja
2-Šipka ražnja
3-Kuke i vijci
4-Ručica

KORIŠTENJE RAŽNJA

1. Uklonite (odvrnite) kuke
2. Probodite meso šipkom ražnja
3. Učvrstite meso pomoću kuka
4. Stegnite vijke
5. Umetnite šipku ražnja u otvor motora
6. Uklonite ručicu



Kada je pećnica u radu, izvadite iz nje svu opremu koja se ne koristi.

2.3 LED VISION *(zavisno o modelu)*

Ovo je novi sustav rasvjete koji zamjenjuje dosadašnje osvjetljenje u unutrašnjosti pećnice pomoću klasične žarulje. Osvjetljenje se postiže pomoću 14 LED lampica lampica (za pećnice bez pirolize) ili 10 posebno snažnih LED lampica (za pećnice s pirolizom) ugrađenih u vrata pećnice. Na taj način postiže se visoko kvalitetno bijelo osvjetljenje koje pruža čisti pogled bez sjena na sve police u unutrašnjosti pećnice.

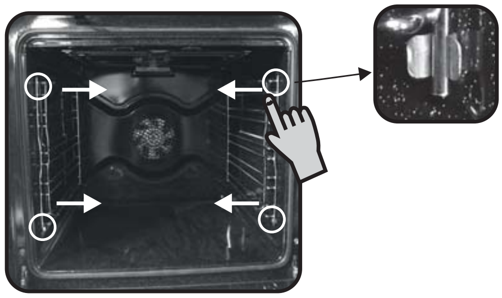
Prednosti:
Ovaj sustav pruža odlično osvjetljenje cijele unutrašnjosti pećnice, traje duže od klasičnih žarulja, štedi električnu energiju a lakši je i za održavanje:

- optimalni pogled,
- dugi radni vijek,
- vrlo niska potrošnja električne energije (-95%) u usporedbi s klasičnim žaruljama,
- jako osvjetljenje.



2.4 UKLANJANJE I ČIŠĆENJE REŠETKE

1- Uklonite rešetku povlačenjem u smjeru strelice na slici.
2- Očistite rešetku pranjem u perilici posuđa ili pomoću vlažne spužvice. Osušite rešetku.
3- Nakon čišćenja, vratite rešetku na njeno mjesto.



3. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE

•Prije ručnog čišćenja, pričekajte da se pećnica u potpunosti ohladi i isključite je iz električnog napajanja.
•Nikada nemojte čistiti pećnicu abrazivnim sredstvima, žičanom vunom ili oštrim predmetima jer će se emajl nepopravljivo oštetiti.
•Koristite isključivo vodu i deterdžent ili sredstva na bazi amonijaka.
•Nikada nemojte oblagati unutrašnje stranice pećnice aluminijskom folijom.

STAKLENI DIJELOVI
Savjetujemo da staklena vrata nakon svakog korištenja pećnice obrišete kuhinjskim papirom koji dobro upija. Ako su vrata jako prljava možete ih oprati pomoću spužve i odgovarajućeg deterdženta, isperite i dobro obrišite. *Nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva i oštre predmete.

Za čišćenje staklenih vrata pećnice nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete, to može izazvati nepopravljiva oštećenja na staklu.

BRTVA VRATA
Ako je brtva prljava, lagano je vlažnom spužvom.

PRIBOR PEĆNICE
Pribor pećnice očistite spužvom i odgovarajućim deterdžentom, isperite čistom vodom i osušite. Izbjegavajte abrazivna sredstva za čišćenje.

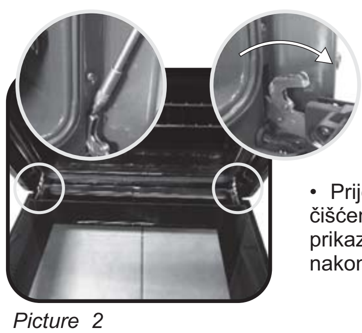
PLITICA ZA SAKUPLJANJE MASTI
Nakon pečenja na žaru, izvadite pliticu za sakupljanje masti iz pećnice. Pazite da se vruća masnoća ohladi. Operite pliticu spužvom, odgovarajućim deterdžentom i vrućom vodom, isperite toplom vodom. Ako u plitici i nakon pranja ima ostataka masnoće, namačite je neko vrijeme u otopini vode i deterdženta. Pliticu možete oprati i u perilici za posuđe. Nikada ne stavljajte prljavu pliticu natrag u pećnicu. Ne stavljajte pliticu u pećnicu tijekom postupka pirolize.

ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA
Unutrašnje staklo na vratima ove pećnice može se odvojiti i očistiti.
Kako bi očistili unutrašnje staklo, slijedite sljedeće upute;

• Otvorite vrata pećnice. (slika 1)



Slika 1



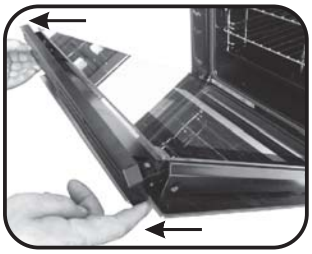
• Prije nego što započnete postupak čišćenja, zaključajte pante kao što je prikazano na slici 2. Otključajte pante nakon završetka čišćenja. *(Slika 2)*

Picture 2

• Uklonite vijke kao prikazano na slici 3 (slika 3)



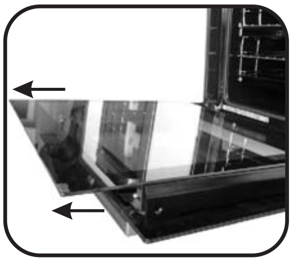
Slika 3



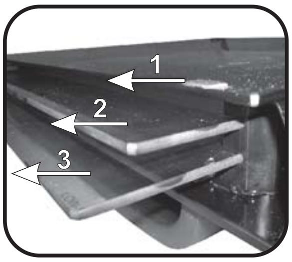
• Odvojite gornji metalni pokrov povlačenjem prema gore. (Slika 4)

Slika 4

• Uklonite staklo nježnim izvlačenjem iz okvira vratiju. (Slika 5)



Slika 5



• Za pirolitičke pećnice molimo skinite također 2 i 3 staklo. (Slika 6)

Slika 6

• Nakon čišćenja stakla ponovno postavite dijelove suprotnim redoslijedom od rastavljanja.

• SVA STAKLA LOW-E oznaka mora biti jasno čitljiva i mora biti pozicionirana u lijevom kutu vratiju, blizu lijevog panta, tako da je printana površina UNUTAR vratiju na prvom staklu.



Slika 7

4. OVLAŠTENI SERVIS

Prije nego pozovete ovlašteni servis:

Ako pećnica ne radi, savjetujemo da:
• provjerite da li je pećnica pravilno spojena na električnu mrežu.

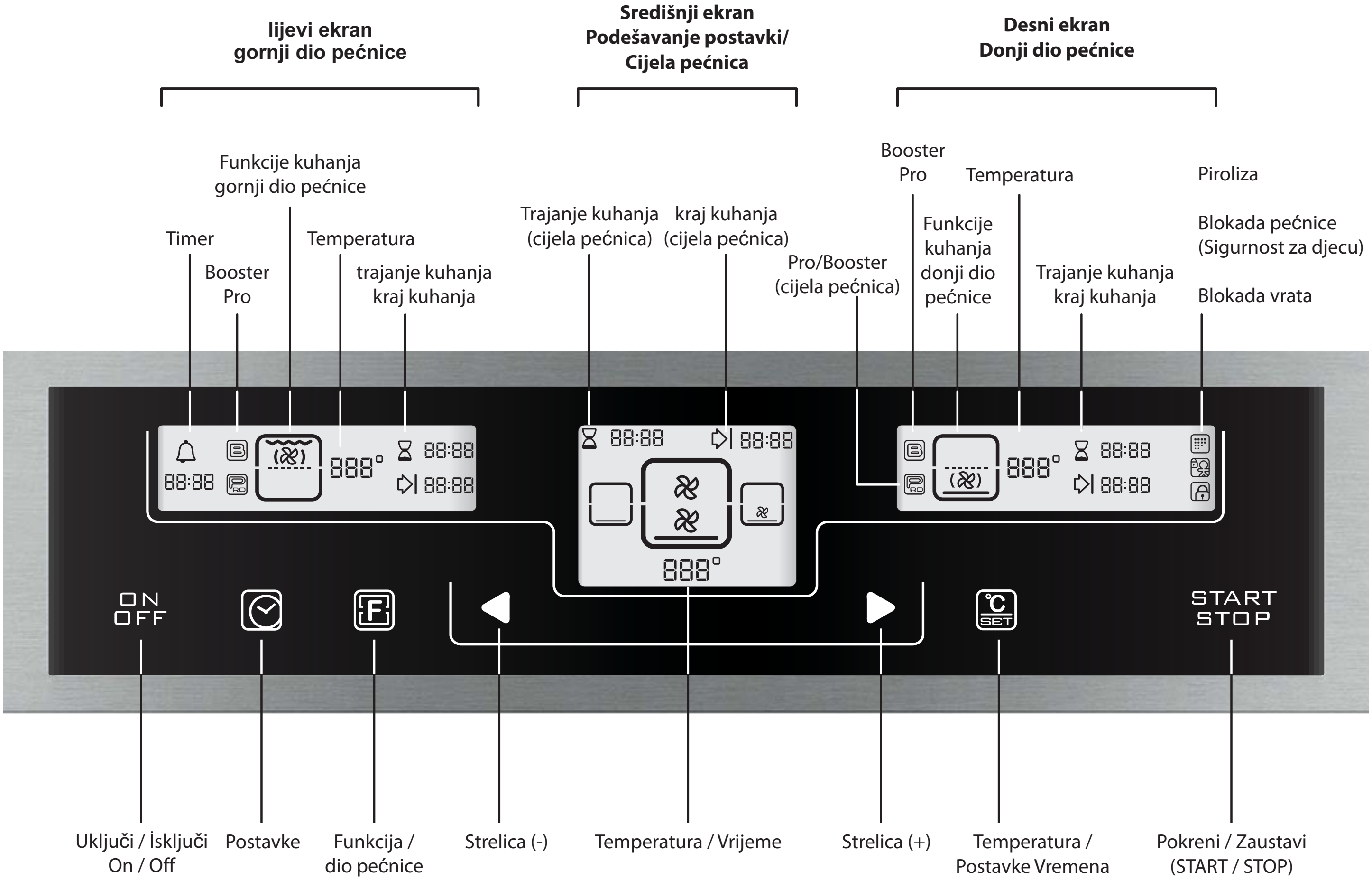
Ako uzrok greške ne može biti ustanovljen:
• isključite pećnicu iz električne mreže, ne dirajte pećnicu i pozovite ovlašteni servis.

Prije nego pozovete servis ne zaboravite da morate zabilježiti serijski broj sa pločice s tehničkim podacima.

Uz pećnicu ste dobili jamstveni list koji vam osigurava besplatne popravke u ovlaštenom servisu u roku od 2 godine od dana kupovine. Jamstveni list čuvajte na sigurnom mjestu jer ga morate pokazati serviseru zajedno sa računom izdanim od prodavača.

Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom smjernicom 2002/96/EZ-a o "otpadu električne i elektronske oprema" (WEEE).
Pravilnom i sigurnom odlaganju ovog proizvoda možete pomoći i Vi te tako spriječiti potencijalne negativne posljedice za prirodni okoliš i ljudsko zdravlje koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda.
Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod ne može biti tretiran kao kućni otpad.
Umjesto toga ovaj proizvod mora biti predan na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektronske opreme.
Odlaganje mora biti izvršeno u skladu s lokalnim ekološkim propisima za odlagališta otpada.
Za opširnije informacije o tretmanu, recikliranju ili korištenju ovog proizvoda kao otpada, molimo da kontaktirate svoj lokalni gradski ured, službu vašeg lokalnog odlagališta otpada ili trgovinu gdje ste kupili proizvod.

5. OPIS EKRANA



5.1 PRIJE PRVOG KORIŠTENJA PEĆNICE

PRETHODNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prvog korištenja:
• Obrišite vanjske površine s vlažnom mekom krpom,
• Operite svu opremu/pribor i unutrašnjost pećnice s otopinom tople vode i deterdženta za posuđa,
• Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostaviti da radi oko 1 sat, to ćće ukloniti sve mirise nove pećnice, pri ovom postupku osigurajte dobro provjetravanje prostorije.

STVARI KOJE TREBA ZAPAMTITI

Potvrda rada "timera"
• Promjene moraju biti potvrđene pritiskom na "°C SET"

Zaustavljanje rada pećnice:
• To može biti potrebno ako su unesene nepravilne postavke za rad pećnice, da zaustavite rad pećnice pritisnite " START STOP ".

PODEŠAVANJE SATA
Pri prvom spajanju pećnice na električnu mrežu ili nakon dužeg nestanka električne energije, sat se mora ponovno podesiti.

Da podesite sat:
1. Pritisnite "◷" na nekoliko sekundi i odredite "◷" korištenjem ◀ ▶ , zatim pritisnite " °C SET ". Brojevi na središnjem ekranu počet će treptati.

2. Namjestite sat korištenjem ◀ ▶ i pričekajte nekoliko sekundi ili pritisnite ponovno " °C SET " da primijenite željene postavke.

PODEŠAVANJE KONTRASTA EKRANA
1. Pritisnite " ◷ " na nekoliko sekundi i odredite " ◑ " korištenjem ◀ ▶ , zatim pritisnite " °C SET ". (Kontrast svjetlosti ekrana može se podesiti između "1" - maksimalno i "5" -minimalno)

2. Odredite kontras t korištenjem ◀ ▶ i pričekajte nekoliko sekundi ili pritisnite ponovno " °C SET " da primijenite željene postavke .

NAPOMENA: ako želite namjestiti sat ili podesiti kontrast ekrana nakon prvog uključivanja pećnice, pritisnite "ON OFF" da uključite pećnicu i postupite kako je opisano u točkama 1 i 2 odgovarajućih odlomaka.

NADGLEDNIK MINUTA

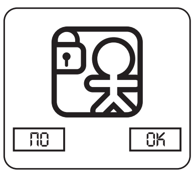
1. Pritisnite "ON OFF" da uključite pećnicu..

2. Pritisnite "◷" na nekoliko sekundi i odredite "🔔" korištenjem ◀ ▶ , zatim pritisnite " °C SET ".

3. Korištenjem ◀ ▶ namjestite potrebno vrijeme, pričekajte nekoliko sekundi ili ponovno pritisnite "temperatura/postavke vremena °C SET " da primijenite željene postavke.
NAPOMENA: ova funkcija radi neovisno o radu pećnice i može se koristiti kao alarm.

"BLOKADA" PEĆNICE (sigurnost za djecu)
1. Da podesite "blokadau" pećnice, na nekoliko sekundi pritisnite" F ".

2.



Da aktivirate "blokadu", pritisnite " ▶ " za "OK" (da).
Da deaktivirate "blokadu", pritisnite " ◀ " za "NO" (ne).
NAPOMENA: "blokada" pećnice moguća je bez obzira da li je pećnica uključena (ON) ili isključena (OFF).

5.2 KAKO KORISTITI PEĆNICU

KLASIČAN NAČIN RADA

Kada pećnicu koristite na klasičan način (tj. cijelu unutrašnjost pećnice), izvadite separator (razdjeljivač) iz pećnice. U ovom načinu rada možete odabrati sve funkcije navedene za korištenje pećnice na klasičan način. Predloženi načini pečenja navedeni su u donjoj tabeli. Za svaki način pečenja predložene su i temperature, koje se mogu mijenjatu unutar predodređenog raspona.

	Način rada pećnice (zavisno o modelu)	unaprijed podešena temperatura °C	Predodređene temperatura °C	Funkcija Booster*
•	Off (isključeno)	-	-	-
	Donji grijač	160	50-240	-
	Donji grijač + Ventilatori	210	50-240	Booster
	Donji+Gornji Grijač	220	50-280	-
	Donji+Gornji Grija +Ventilatori	210	50-240	-
	Kružni grijaći element+ Ventilatori	180	50-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill+Ventilatori	210	180-230	Booster
	Grill+Ražanj+Ventilatori	240	180-240	Booster
	Odleđivanje	40	No	-
	Održavanje topline	60	No	-
	Piroliza ***	NORMAL	ECO:425/65min NORMAL:425/75min SUP:425/1h30min	-

*Booster: brzo povećanje temperature

1. Pritisnite " ON OFF " da uključite pećnicu.
2. Pritisnite " F ". Korištenjem ◀ ▶ izaberite funkciju potrebnu za kuhanje.
3. Zavisno o odabranom načinu načinu rada, prikazat će se odgovarajuća temperatura ili razina pečenja. Temperatura se može mijenjati unutar predodređenog raspona (pogledajte gornju tabelu). Da promijenite postavke temperature pritisnite " °C SET " i odaberite temperaturu korištenjem ◀ ▶. Zatim ponovno pritisnite " °C SET " da potvrdite postavke. Prikazana temperatura je utvrđena ali se može mijenjati tijekom postupka pečenja.
4. Da započnete s kuhanjem pritisnite "START/STOP". Pećnica će započeti s radom i zagrijavanjem. Svjetlosni indikatori će treptati sve dok se ne postigne zadana temperatura. Na kraju tog postupka uključit će se zvučni signal a indikatori će prestati treptati.
5. Da promijenite funkciju pećnice, ponovite korake od 2 do 4.
6. Da zaustavite kuhanje pritisnite "START STOP".

DVOSTRUKI NAČIN RADA

Da aktivirate dvostruki način rada, umetnite separator na treći položaj polica u pećnici. Možete odabrati funkcije u nastavku koje se odnose na dvostruki način rada.

1. Pritisnite " ON/OFF " da uključite pećnicu.
2. Pritisnite " F " da odredite koji se dio pećnice mora koristiti (GORNJI ili DONJI), korištenjem ◀ ▶ izaberite funkciju potrebnu za pečenje.
3. Zavisno o odabranom načinu načinu rada, prikazat će se odgovarajuća temperatura ili razina pečenja.

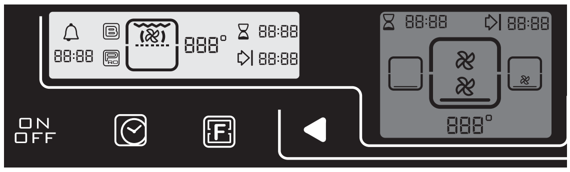
Temperatura se može mijenjati unutar predodređenog raspona (pogledajte tabelu na str. 50). Da promijenite postavke temperature pritisnite " °C SET " i odaberite temperaturu korištenjem ◀ ▶.
Zatim ponovno pritisnite " °C SET " da potvrdite postavke. Prikazana temperatura je utvrđena ali se može mijenjati tijekom postupka pečenja.

4. Da započnete s kuhanjem pritisnite "START/STOP ".
Pećnica će započeti s radom i zagrijavanjem. Svjetlosni indikatori će treptati sve dok se ne postigne zadana temperatura. Na kraju tog postupka uključit će se zvučni signal a indikatori će prestati treptati.
5. Da zaustavite pečenje pritisnite " - ".

Gornji dio pećnice

	Način Rada Pećnice (zavisno o modelu)	Unaprijed Podešena Temperatura °C	Predodređene temperatura °C	Funkcija Booster*
	Kružni grijaći element+ Ventilator	180	160-240	-
	Grill	L2	L1-L3	-
	Grill+Ventilator	190	160-240	-

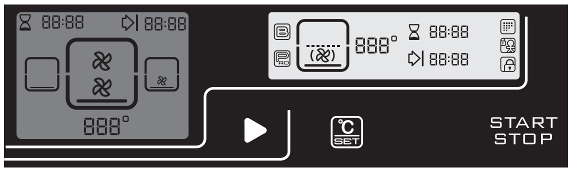
*Booster: brzo pove.anje temperature



Donji dio pećnice

	Način Rada Pećnice (zavisno o modelu)	Unaprijed Podešena Temperatura °C	Predodređene temperatura °C	Funkcija Booster*
	Kružni grijaći element+ Ventilator	180	160-240	-
	Donji Grijač	160	160-240	-
	Donji Grijač+Ventilator	160	160-240	-

*Booster: brzo pove.anje temperature



ISTOVREMENO KORIŠTENJE GORNJEG I DONJEG DIJELA PEĆNICE

Dva razdvojena dijela pećnice (GORNJI i DONJI) mogu se koristiti istovremeno za dva različita načina pečenja. Da za takav oblik rada, podesite način kuhanja postupite kako slijedi:
1. Pritisnite " F " da odredite naredni dio pećnice koji namjeravate koristiti i slijedite korake od "1" do "5" iz odlomka "dvostruki način rada".

TRAJANJE PEČENJA

1. Pritisnite " ⏲ " i korištenjem ◀ ▶ odredite indikator "pješčanog sata".
2. Pritisnite " °C SET " i korištenjem ◀ ▶ podesite trajanje pečenja.
3. Da potvrdite postavke ponovno pritisnite " °C SET ".

KRAJ PEČENJA

1. Pritisnite " ⏲ " i korištenjem ◀ ▶ odredite indikator "pješčanog sata".
2. Pritisnite " °C SET " i korištenjem ◀ ▶ podesite vrijeme kraja pečenja.
3. Da potvrdite postavke ponovno pritisnite " °C SET ".

NAPOMENA: da poništite već podešeno vrijeme, korištenjem ◀ ▶ odredite indikator "poništenog sata" u izborniku za podešavanje vremena i pritisnite " °C SET ".
Ova funkcija se uobičajeno koristi s funkcijom " trajanje pečenja".

ODGODA STARTA

Na primjer, ako je 10 sati i hrana se mora kuhati 45 minuta i mora biti gotova u 12:30, postupak ide na slijedeći način:
- uključite pećnicu pritiskom na tipku “ON/OFF”
- odaberite željeni način pečenja koristeći "strelice»
- odaberite željenu temperaturu pritiskom na tipku " °C/Time Set ” i koristeći “strelice”
- postavite vrijeme pečenja na 45 minute na slijedeći način:
  - •pritisnite tipku “Time Set”
  - •pritisnite tipku " °C/Time Set ” i koristeći “strelice” odredite trajanje pečenja
  - •potvrdite izbor pritiskom na tipku " °C/Time Set ”
  - •postavite kraj pečenja u 12:30 na slijedeći način:
  - •koristeći “strelice” za odabir “End of cooking” ikone
  - •pritisnite tipku " °C/Time Set ” i koristeći “strelice” odredite kraj pečenja
  - •potvrdite odabir pritiskom na tipku " °C/Time Set ”
  - •pećnica će započeti sa radom automatski (NE pritskati tipku START ") u 11:45 (znači 45 minuta prije 12:30); i pećnica će automatski prestati sa radom na kraju odabranog vremena.

UPOZORENJE:

Ako je KRAJ kuhanja određen bez podešene dužine vremena pečenja, pećnica će odmah zaočeti s radom a zaustavit će se na KRAJU podešenog vremena pečenja.

6. OPIS FUNKCIJA PEĆNICE/NAČINI PEČENJA

Svi načini pečenja hrane moraju se izvesti s zatvorenim vratima pećnice

DONJI GRIJAČ + VENTILATOR, kombinacija donjeg grijača i ventilatora je idealna za voćne kolače, torte, peciva i sl. Ova funkcija onemogućuje da hrana postane previše suha i potiče dizanje tijesta. Postavite policu na donji položaj u pećnici.

DONJI GRIJAČ, koristi se samo donji grijač. Idealno je za sva jela na bazi tijesta. Koristite ovaj način pečenja za razne kolače, torte, pogačice i sva jela kojima je potrebno zagrijavanje s donje strane.

DONJI GRIJAČ + GORNJI GRIJAČ, koriste se oba grijača. Ovaj način je idealan za sva tradicionalna pečenja i kuhanja crvenog mesa, govedina, janjetine, divljači, kruha ili hrane umotane u foliju.

DONJI GRIJAČ + GORNJI GRIJAČ + VENTILATOR, koriste se oba grijača zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Ovaj način pečenja preporučujemo za perad, peciva, ribe i povrće. Korištenjem ovog načina pečenja postiže bolje prodiranje topline a vrijeme predzagrijavanja i kuhanja su kraći. Pečenja pomoću ventilatora omogućuje da različita jela kuhate zajedno u isto vrijeme na različitim položajima u pećnici uz jednaku raspodjelu topline a bez opasnosti od miješanja okusa i mirisa. Kada kuhate različitu hranu pečete u isto vrijeme, kuhajte 10 minuta duže.

KRUŽNI GRIJAČ + VENTILATOR, koriste se oba grijača zajedno s kružnim grijačem i ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Učinak je isti kao pri pečenju pomoću ventilatora.

GRILL – koristi se gornji grijač. Uspjeh je zajamčen za razne vrste mesa, ražnjiće, ćevapčiće, kobasice i sl. Grill treba unaprijed zagrijati na 5 minuta da se postigne visoka temperatura. Bijelo meso treba uvijek biti postavljeno malo dalje od grijača grilla, vrijeme pečenja je malo duže, ali meso će biti sočnije. Crveno meso i ribu možete postaviti izravno na policu a ispod postavite pliticu za sakupljanje masti.

GRILL + VENTILATOR, koristi se gornji grijač zajedno s ventilatorom koji okreće vrući zrak po unutrašnjosti pećnice. Prethodno zagrijavanje preporučljivo je za crveno meso a nije potrebno za bijelo meso. Pečenje na grillu idealno je za deblje komade mesa kao što su svinjetina ili perad.
Hranu koju pripremate na grillu postavite izravno u sredinu srednje police a ispod postavite pliticu za sakupljanje sokova i masti. Za najbolje rezultate uvijek provjerite da meso nije preblizu grijača i okrenite meso na pola vremena pečenja.

GRILL + RAŽANJ + VENTILATOR, prednost istovremenog korištenja gornjeg grijača, ventilatora i ražnja su da će hrana biti ujednačeno pečena bez gubitka okusa i neće biti suha. Ražanj je programiran da se okretanje nastavi još pet minuta nakon kraja pečenja, što će potpuno iskoristiti preostalu toplinu pećnice. Za ovaj način kuhanja predzagrijavanje nije potrebno.

ODLEĐIVANJE - kada je gumb za izbor funkcija podešen na ovaj položaj, ventilator okreće zrak na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odledi za nekoliko minuta bez da sadržaj bjelančevina u hrani bude promijenjen.Temperatura je unaprijed podešena na 40° C i reguliranje nije moguće.

ODRŽAVANJE TOPLINE - preporučljivo za podgrijavanje već kuhane hrana, policu postavite na drugu razinu od vrha a odleđenu pizzu, kruh ili pecivo postavite na policu na nižu razinu. Temperatura je unaprijed podešena na 60° C i reguliranje nije moguće.

PIZZA - ova funkcija s kruženjem vrućeg zraka unutar pećnice osigurava odlične rezultate za hranu kao što je pizza ili keksi.

PYRO – postupkom pirolize pećnica vodi brigu o čistoći unutrašnjeg prostora. Moguća su tri načina pirolize: ECO, NORMAL i SUPER.
ECO: 425° C / 65 min; NORMAL:425° C/75 min; SUPER: 425° C/90 min.

7. PIROLIZA *(zavisno o modelu)*

Pećnica je opremljena sustavom čišćenja pod nazivom **piroliza** koji pomoću vrlo visoke temperature uništava svu prljavštinu i ostatke hrane. Postupak se provodi automatski putem programskih tipki.
Prilikom čišćenja nastaju dim i pare koje se pročišćavaju prolaskom kroz „pirolizer" koji se uključuje čim postupak započne. Zbog vrlo visokih temperatura koje su potrebne za ovaj postupak vrata pećnice opremljena su sigurnosnom „blokadom". Piroliza se može zaustaviti u bilo kojem trenutku a vrata se ne mogu otvoriti sve dok je prikazan indikator sigurnosne „blokade".
UPOZORENJE: kada se izvodi postupak pirolize, nikada nemojte istovremeno koristiti ugradbenu ploču za kuhanje (plinsku ili električnu) ako je ugrađena iznad pećnice, to će spriječiti pregrijavanje ploče za kuhanje.

Tvornički su podešena **TRI NAČINA PIROLIZE:**
ECO PIROLIZA: za čišćenje umjereno prljave pećnice, postupak traje 65 minuta.
NORMALNA PIROLIZA: za čišćenje uobičajeno prljave pećnice, postupak traje 75 minuta.
SUPER PIROLIZA: za čišćenje jako prljave pećnice, postupak traje 90 minuta.
Nikada nemojte koristiti uobičajena sredstva za čišćenje zajedno s postupkom pirolize!
Savjet: provedite postupak pirolize odmah nakon kuhanja, time ćete iskoristiti preostalu toplinu i uštedjeti na potrošnji električne energije.

Prije provedbe postupka pirolize:
Uklonite sav pribor iz pećnice (separator, plitice, police) jer se mogu oštetiti pri visokim temperaturama tijekom postupka pirolize.
•Prethodno očistite svu veću nečistoću ili veće ostatke hrane koji su preveliki da budu uništeni. Veće naslage masnoće mogu planuti pod djelovanjem visoke temperature koju stvara postupak pirolize.
•Pretjerano prolivenu tekućinu uklonite prije čišćenja.
•Zatvorite vrata pećnice.

Pokretanje postupka pirolize:

1. Pritisnite " F ". Korištenjem ◀ ▶ odredite " ⁝⁝⁝ " i zatim pritisnite " °C SET " da potvrdite. " ⁝⁝⁝ " će se prikazati na ekranu. Indikator za ECO postupak pirolize trepti.

Zapamtite:
ECO - za čišćenje umjereno prljave pećnice, postupak traje 65 min.
NORMAL - za čišćenje uobičajeno prljave pećnice, postupak traje 75 min.
SUP - za čišćenje jako prljave pećnice, postupak traje 90 min.
2. Korištenjem ◀ ▶ odredite željeni postupak pirolize, zavisno o stupnju prljavštine: **ECO, NORMAL** ili **SUP**.
•Vaš izbor biti će potvrđen nakon 3 sekunde .....
Pećnica će započeti s postupkom pirolize. Svjetlosni indikator odabranog postupka pirolize trepti a prikazani su i svjetlosni indikatori " ⧗ " i " ▷| ".
Tijekom postupka uključen je svjetlosni indikator „blokiranih" vrata da prikaže da su vrata „blokirana". Ventilator za hlađenje radi.
Svjetlosni indikator trepti sve dok se ne postigne potrebna temperatura a nakon toga stalno svjetli.
Na kraju postupka pirolize pećnica će se automatski isključiti.
Nakon 15 sekundi uključit će se zvučni signal da vas upozori da je postupak završen a svjetlosni indikatori " ⧗ " i " ▷| ". počet će treptati.

•Pritisnite " START STOP " da isključite indikatore .
Sve dok to ne učinite svjetlosni indikatori će neprekidno treptati.
Indikator " ⁝⁝⁝ " nestat će sa ekrana.
Vrata pećnice ostaju „blokirana" sve dok se temperatura pećnice ne smanji. Dakle, sve dok je svjetlosni indikator "blokiranih" vrata uključen, vrata pećnice se ne mogu otvoriti.

Ventilator za hlađenje neće se automatski isključiti sve dok se temperatura dijelova pećnice ne snizi na razumnu razinu.

Svjetlosni indikatori trepču i nakon što postupak pirolize završi a ostat će uključeni i nakon što se pećnica isključi, odnosno sve dok temperatura u unutrašnjosti pećnice postane dovoljno niska za dodir.

Postupak pirolize ostavlja na unutrašnjim stijenkama pećnice bijele mrlje. Pričekajte da se pećnica u potpunosti ohladi i zatim pomoću vlažne spužve očistite unutrašnjost pećnice.

8. SAVJETI ZA KUHANJE

Bolje je da meso ne solite dok se peče, sol potiče prskanje masti. To će zaprljati pećnici i izazvati pojavu dima.
Bijelo meso, svinjetina, teletina, janjetina i riba mogu se staviti u hladnu pećnicu. Vrijeme pečenja je duže nego u zagrijanoj pećnici ali je bolje jer se meso peče od sredine a prodiranje topline u meso je duže.
Pravilno predzagrijavanje je temelj za uspješno pečenje crvenog mesa.

GRILL
•Prije pečenja na grillu:
Izvadite meso iz hladnjaka nekoliko sati prije pečenja na grillu. Stavite meso na nekoliko slojeva kuhinjskog papira. Time će meso zadržati kompaknost, izvorni okus i neće ostati hladno u sredini. Papar i razne začine dodajte na meso prije pečenja a sol dodajte nakon pečenja. Na taj način meso će ostati ukusno i sočno. Premažite svu hrana koja se peče na grillu s malo ulja. To je najbolje učiniti s plosnatin kistom. Po želji dodajte još papra i začinsko bilje.
•Tijekom pečenja:
Nikada nemojte probosti hranu tijekom kuhanja, čak ni kada je okrećete. Na taj način ispustit će se sokovi i hrana će postati suha.

PEČENJE
Izbjegavajte korištenje sjajnih posuda, sjajne površine odbijaju toplinu i mogu pokvariti pečenje vaših kolača. Ako vaš kolač prebrzo dobije smeđu boju, pokrijte ga masnim papir ili aluminijskom folijom. NAPOMENA: ispravan način korištenja aluminijske folije je sjajnom stranom prema hrani, mat strana prema grijaču. Toplina se odbija od sjajne površine i ne prodire u hranu.
Izbjegavajte otvaranje vrata tijekom prvih 20 do 25 minuta pečenja:
Tijesta soufflea, brioša, prhkih keksa, itd. ima tendenciju da se ne dignu. Provjeru da li su kolači ili torta gotovi možete izvesti tako da ih nožem ili metalnom iglom bocnete u sredinu. Ako oštrica izađe čista i suha, vaša torta ili kolač su gotovi i možete završiti s pečenjem. Ako oštrica izađe vlažna ili s komadićima tijesta, nastavitie pečenje ali na nešto nižoj temperaturi tako da do kraja pečenja ne zagori.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.
• Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
• Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
• Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
• Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.
WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.
• Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
• Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
• Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.
WARNUNG: Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.
• Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.
• Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.
• Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.
ACHTUNG: Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.
ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.
• Verschüttete Lebensmittel/Flüssigkeiten müssen beseitigt werden.
• Während der Selbstreinigung kann die Oberfläche heißer werden als gewöhnlich. Bitte halten Sie daher Kinder fern.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch: sie enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes. Bewahren Sie dieses Dokument zur späteren Benutzung sorgfältig auf. Notieren Sie die Seriennummer Ihres Gerätes im Falle, dass Sie Hilfe vom Kundendienst benötigen. Wenn Sie Ihr Gerät ausgepackt haben, stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Achten Sie bitte darauf, dass Sie Materialien wie Plastikbeutel, Polystyrol oder Nägel aus der Reichweite von Kindern fernhalten. Der Hersteller ist nicht verantwortlich, wenn die in diesem Dokument zur Verfügung gestellten Anleitungen nicht erfüllt werden.

ACHTUNG: Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile von Backöfen die in diesem Handbuch erwähnt werden, können modellabhängig sein.

1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95CE und 2004/108/EC sowie deren nachträglichen Veränderungen.

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen. Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:

-das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.

- das Gerät nicht barfuss bedienen

- verhindern Sie, dass Kinder oder unfähige Personen unbeaufsichtigt am Gerät hantieren

-bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.

Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes Typ H05VV-F ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß10mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

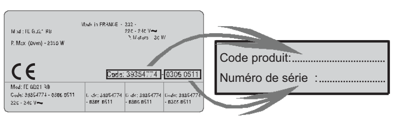
•Der Ofen, den Sie gerade erworben haben, hat die beschriebenen technischen Eigenschaften, und Sie müssen keine Modifizierungen dazu machen.

• Bewahren Sie feuergefährliche (leicht entzündliche) Teile nicht im Ofen auf; sie können Feuer fangen, wenn der Ofen eingeschaltet wird.

1.3 EMPFEHLUNGEN

Nach jedem Gebrauch des Ofens wird ein Minimum der Reinigung helfen, den Ofen vollkommen sauber zu halten. Linieren Sie die Ofen-Wände mit Aluminiumfolie. Aluminiumfolie oder jeder andere Schutz, im direkten Kontakt mit dem heißen Email, vermeidet, dass das Email im Inneren(Innenseiten) des Ofens beschädigt wird. Um übermäßigen Schmutz im Ofen und dem daraus resultierende starken qualmigen Geruch zu vermeiden, empfehlen wir, den Ofen bei einer sehr hohen Temperatur nicht zu verwenden. Es ist besser, die Kochzeit zu verlängern und die Temperatur ein wenig zu senken.

Typenkennzeichnung



1.4 INSTALLATION

Der Hersteller hat keine Verpflichtung die Installation auszuführen. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbau muss entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann. Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muss der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus einem 70 Grad hitzebeständigem Material sein.

Der Ofen kann hoch in einer Säule oder unter einer Arbeitsplatte gelegen werden. Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muss der Backofen unter Einhaltung der angegebenen Abstände installiert werden.

1.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen. Die Installation muss den Sicherheitsvorschriften der Normanstalten entsprechen. Beim direkten Anschluss ans Netz ist darauf zu achten, dass zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluss muss bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.

Anschluss:

Der Herd ist mit einem Stromanschlusskabel ausgestattet, welches einen Anschluss von 220-240 V zwischen Phasen-Wechselstrom und Neutralleiter ermöglicht.

Vor dem Anschluss müssen folgende Punkte überprüft werden:

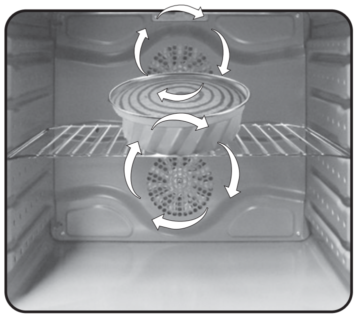
-Spannung und Versorgungsfrequenz auf der Typenkennzeichnung

-WICHTIG: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.

2. PRO/EXP'R TECHNOLOGIE

Mit unserer langjährigen Erfahrung und den innovativen Technologien setzen wir im Bereich professionellen Küchen neue Maßstäbe. Ein Doppel-Multifunktionsbackofen mit einem zweifachen Lüftungssystem der es ermöglicht auf zwei verschiedene Ebenen unterschiedliche Gerichte herzustellen. Dank der innovativsten Technologien kann die Heißluft noch effektiver und effizienter eingesetzt werden.





2.1 ZUBEHÖR (MODELLABHÄNGIG)

Vor dem ersten Gebrauch des Zubehörs ist es notwendig die einzelnen Zubehörteile zu reinigen.

Dem Grillrost können Formen und Teller aufgelegt werden.



Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.





Der Backofen wird durch ein Trennblech in zwei Backräumen aufgeteilt. Ist der Dual-Modus aktiviert kann der obere und untere Backraum getrennt voneinander in Betrieb genommen werden. Das Trennblech muss in die 3. Einschubebene eingelegt werden. Lassen Sie das Trennblech niemals im inneren des Backofens liegen wenn Sie die Pyrolyse Funktion eingeschaltet haben.



Der Pizza-Stein für eine knusprige Pizza: Ist modellabhängig und mit einem Pizza Roller ausgestattet.



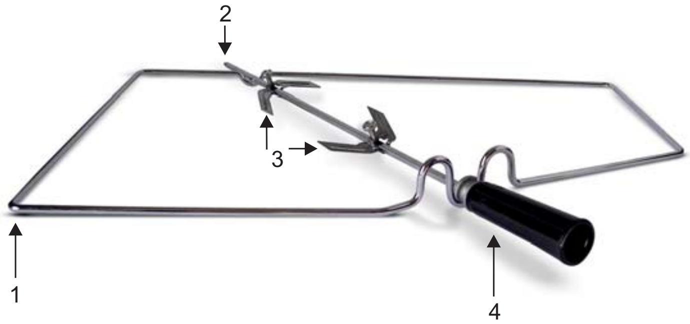
Das Backblech ist für das Backen verschiedener Gebäckteile wie z.B. Kekse. Stellen Sie das Backblech nie auf dem Ofen-Boden.





2.2 GRILLSPIEß *(MODELLABHÄNGIG)*

Für das Benutzen des Grillspießes, ist das Vorheizen nicht notwendig. Das Grillen nur mit geschlossener Backofentür. Bei Verwendung des Grillspießes ist der Energieverbrauch 90-95% geringer als bei herkömmlichen Systemen.



1- Rost
2- Spieß
3- Haken und Schrauben
4- Griff

Wie benutzt man den Drehspieß:

1.Lösen Sie die Schrauben vom Haken
2.Setzen Sie den Spieß in das Fleisch
3.Fixieren Sie das Fleisch mit den Haken
4.Ziehen Sie die Schrauben zu
5.Legen Sie den Spieß in den Ofen
6.Demontieren Sie den Griff



Wenn der Ofen in Betrieb ist, sollte das nicht verwendete Zubehör aus dem Ofen entfernt werden.

2.3 LED VISION

Das ist ein Beleuchtungssystem, dass die traditionelle Glühbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.

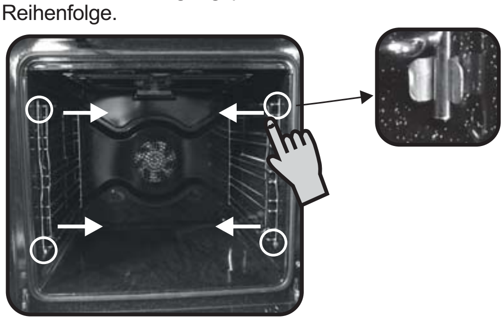
Die Vorteile:
Neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U-See auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.

- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedrigen Energieverbrauch, bis zu 95% weniger als herkömmliche Backofenbeleuchtung
- leicht zu reinigen



2.4 ENTFERNEN UND REINIGUNG DES GRILLROSTS

1. Entfernen Sie den Rost durch ziehen aus der Vorrichtung.
2. Reinigen Sie den Rost in der Spülmaschine oder reinigen Sie es mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie danach ab
3. Nach dem Reinigungsprozess installieren Sie den Rost in umgekehrter Reihenfolge.



3. REINIGUNG DES BACKOFENS

• Warten Sie bis der Ofen herunterkühlt um den Ofen mit der Hand zu reinigen.
•Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können.
•Bedecken Sie nicht die Backofenseiten mit Aluminiumfolie.

Glass Teile
Wir empfehlen Ihnen, dass Sie die Glastür mit absorbierendem Küchenpapier wischen. Wenn die Glass Teile stark verschmutzt sind, können Sie Reinigungsmittel verwenden.
Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel und keine Stahlwolle um die Backofentür zu reinigen. Diese können die Backofentür beschädigen.

Zubehör
Reinigen Sie das Zubehör mit Seifenwasser. Benutzen Sie kein scheuerndes oder ätzendes Mittel.

Soßenfänger
Nachdem Grillen entfernen Sie den Soßenfänger vom Backofen. Achten Sie darauf, dass das warme Fett in einem Behälter gegossen wird. Reinigen Sie den Soßenfänger mit heißem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie nie den Soßenfänger verschmutzt im Backofen stehen.

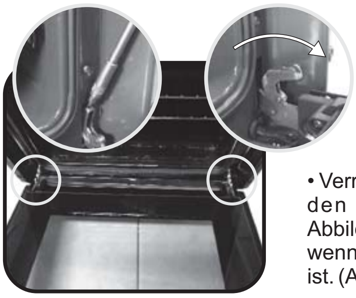
Backofenbeleuchtung
Die Glühbirne und der zugehörige Deckel sind aus einem widerstandsfähigen Material für hohe Temperaturen hergestellt worden.

REINIGUNG DER BACKOFEN-GLASTÜR
Das innere Glas der Backofentür kann vom Backofen entfernt und gereinigt werden. Zur Reinigung des inneren Glas folgen Sie diesen Anweisungen;

•Öffnen Sie die Tür des Backofens. (Abbildung 1)



Abbildung 1



• Verriegeln Sie die Scharniere bevor Sie den Reinigungsvorgang starten. Abbildung 2. Öffnen Sie die Scharniere wenn der Reinigungsvorgang beendet ist. (Abbildung 2)

Abbildung 2

• Entfernen Sie die Schrauben wie in Abbildung 3 dargestellt. *(Abbildung 3)*

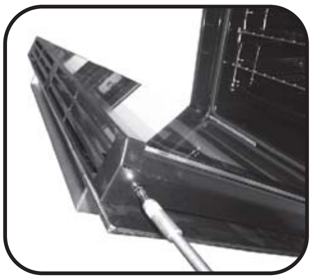
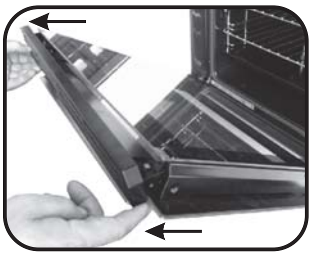


Abbildung 3



• Entfernen Sie die obere metallische Abdeckung indem Sie sie nach oben rausziehen. *(Abbildung 4)*

Abbildung 4

• Entfernen Sie das Glas indem Sie es vorsichtig aus dem Türrahmen rausziehen *(Abbildung 5)*

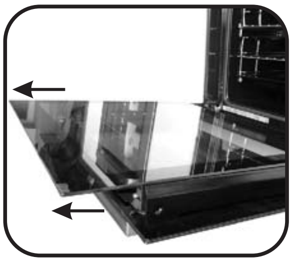
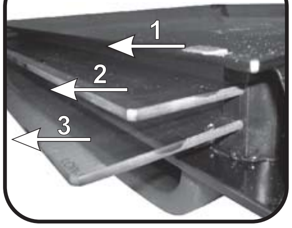


Abbildung 5



• * Für Pyrolyse Backöfen entfernen Sie bitte auch das 2. und 3. Backofenglas. (Abbildung 6)

Abbildung 6

• Nach der Reinigung des Glas montieren Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus.

• Das Low-E Zeichen muss auf alle Backofengläser problemlos lesbar sein und sollte links am Türanschlag positioniert werden (in der Nähe des linken Scharniers). Auf diese Weise ist die bedruckte Glasoberfläche des ersten Backofenglas an der Innenseite der Tür.



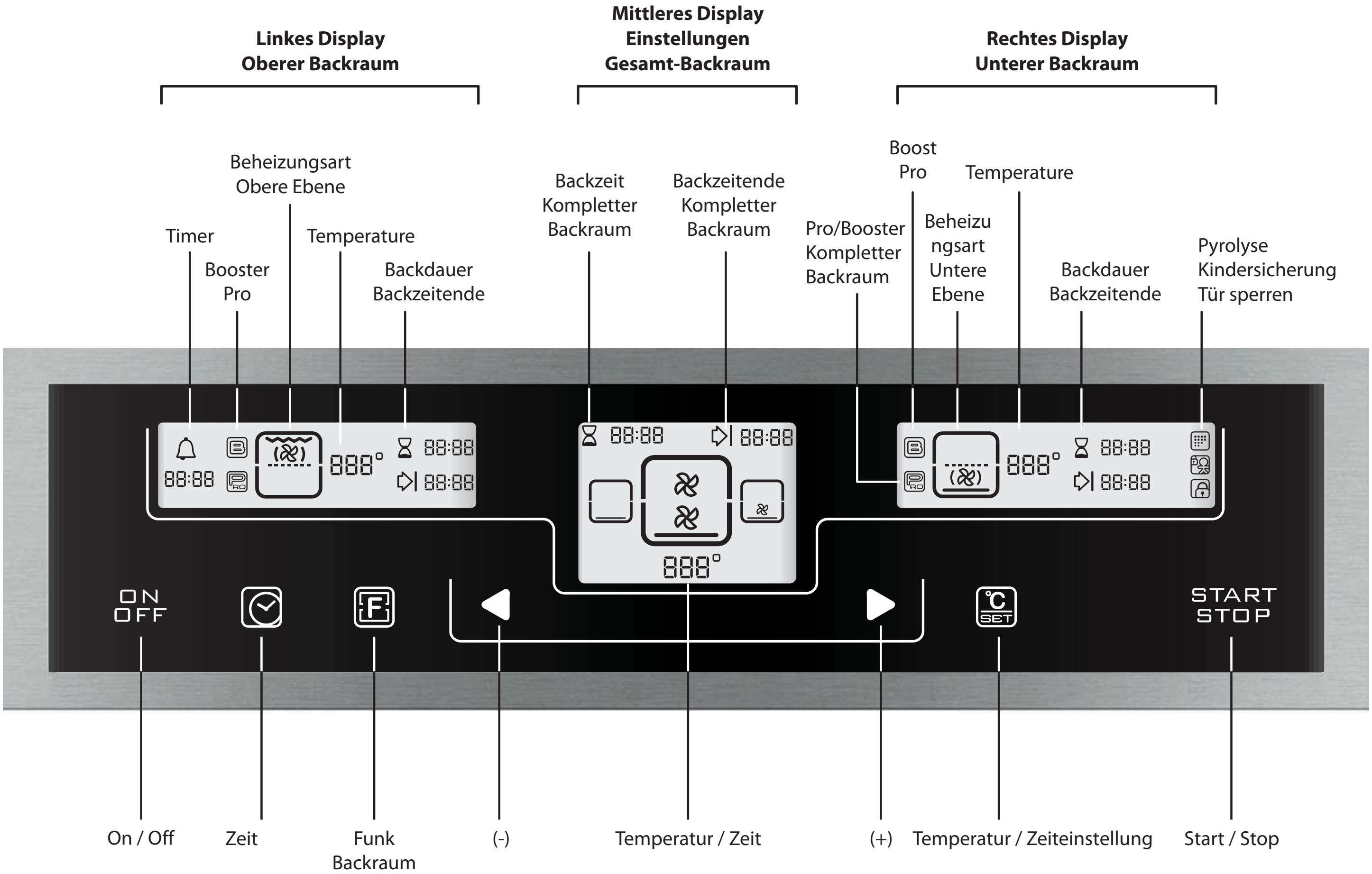
Abbildung 7

4. TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind. Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro-und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen. Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umwelt amt) oderandie Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

5.DISPLAYBESCHREIBUNG



5.1 NÜTZLICHE HINWEISE VOR DEM ERSTEN BETRIEB DES BACKOFENS

Reinigung

Reinigen Sie den Backofen vor der ersten Nutzung:

•Wischen Sie die Außenoberfläche mit einem feuchtem weichem Tuch.

•Reinigen Sie das komplette Zubehör und waschen Sie den Backofeninnenraum mit einer Lösung aus heißem Wasser.

•Vergewissern Sie sich das Sie kein Zubehör im Ofen liegen lassen. Schließen Sie nach der Reinigung des leeren Backofens die Tür und stellen Sie die maximale Temperatur ein. Warten Sie 1 Stunde und schalten Sie den Backofen wieder aus. Mit dieser Vorgehensweise lassen sich alle unangenehmen Gerüche neuer Produkte entfernen.

Denken Sie an folgende Punkte

Jede Änderung muss über die Bedientaste bestätigt werden °C SET Den Backofen stoppen START STOP Dies ist erforderlich wenn Sie eine falsche Funktion eingestellt haben.

Uhrzeiteinstellung

1. Drücken Sie die Taste für einige Sekunden und wählen Sie die Taste indem Sie die Pfeiler betätigen ◀ ▶ Drücken Sie danach die Taste °C SET Die Uhrzeiteinstellung auf dem Display fängt an zu blinken.
2. Stellen Sie die Uhr ein indem Sie die Pfeiler betätigen ◀ ▶ Warten Sie anschließend einige Sekunden oder drücken Sie die Taste °C SET um die Einstellungen abzuspeichern.

Kontrast des Displays einstellen

1. Drücken Sie die Taste für einige Sekunden und wählen Sie die Taste indem Sie die Pfeiler betätigen ◀ ▶ Drücken Sie danach die Taste °C SET (Die Einstellung des Kontrasts verläuft von Stufe 1 bis Stufe 5.)

2.Wählen Sie die Kontraststufe indem Sie die ◀ ▶ Pfeiler betätigen. Warten Sie anschließend einige Sekunden oder drücken Sie die Taste °C SET um die Einstellungen abzuspeichern.

Alarmfunktion

1. Drücken Sie die Taste ON OFF um den Ofen einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste für einige Sekunden und wählen Sie die Taste indem Sie die Pfeiler betätigen ◀ ▶ Drücken Sie danach die Taste °C SET

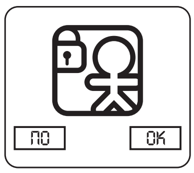
3. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein indem Sie die Pfeiler ◀ ▶ betätigen. Warten Sie anschließend einige Sekunden oder drücken Sie die Taste °C SET um die Einstellungen abzuspeichern.

Anmerkung: Diese Funktion kann unabhängig von den anderen Funktionen des Backofens als eine Alarmfunktion eingestellt werden.

Kindersicherung

1.Um die Kindersicherung zu aktivieren drücken Sie die Taste F für einige Sekunden.

2.



Um zu aktivieren drücken Sie " ▶ " "OK".
Um zu deaktivieren drücken Sie "◀ " "NO".

Anmerkung: Sie können die Kindersicherung auch dann aktivieren wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

5.2 BENUTZUNG DES BACKOFENS

Single Modus (Ganzer Backraum)

Um das ganze Backraumvolumen zu nutzen müssen Sie das Trennungsblech im Backraum entnehmen. Sie können alle Funktionen wie unten angezeigt in diesem Modus verwenden. Die empfohlenen Backfunktionen sind in der unteren Tabelle beschrieben. Eine Temperatur ist ebenfalls für jede Backfunktion vorgeschlagen. Die empfohlene Temperatur kann aber innerhalb einer vorgegebenen Temperaturreihe abgeändert werden.

Funktion (modellabhängig)	Voreinstellung Temperatur °C	Vordefinierte Temperatur °C	Funktion Booster*
Off	-	-	-
Unterhitze	160	50-240	-
Unterhitze+doppelte Umluft	210	50-240	Booster
Unterhitze+Oberhitze	220	50-280	-
Unterhitze+Oberhitze+ Doppelte Umluft	210	50-240	-
Heizspirale + Umluft	180	50-240	-
Grill	L2	L1-L3	-
Grill+doppelte Umluft	210	180-230	Booster
Grill+Drehspieß Doppelte Umluft	240	180-240	Booster
Auftauen	40	No	-
Warm halten	60	No	-
Pyro ***	NORMAL	**ECO:**425/65min **NORMAL:**425/75min **SUP:**425/1h30min	-
*Booster: schnelle steigende Temperatur			

1. Drücken Sie die Taste ON/OFF um den Ofen einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste [F] . Wählen Sie eine Backfunktion aus indem Sie die Pfeiler ◀▶ betätigen.
3. Die entsprechende Temperatur zu der ausgewählten Backfunktion wird auf dem Display angezeigt. Sie kann innerhalb der vorgegebenen Temperaturreihe (siehe obere Tabelle) abgeändert werden. Um die Temperatur einzustellen drücken Sie die Taste °C SET und wählen Sie die gewünschte Temperatur aus indem Sie die Pfeiler ◀▶ betätigen. Drücken Sie danach die Taste °C SET nochmals um zu bestätigen.
4. Um den Backvorgang zu starten, drücken Sie START/STOP . Der Backofen ist nun eingeschaltet und startet die Aufheizphase. Die Anzeige blinkt mehrere Male bis die ausgewählte Temperatur erreicht wird. Ein hörbares Signal ertönt wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist. Die Anzeige hört auf zu blinken.
5. Um die Backofenfunktionen zu ändern wiederholen Sie Schritt 2 bis 4.
6. Um den Backvorgang zu beenden drücken Sie die Taste START STOP.

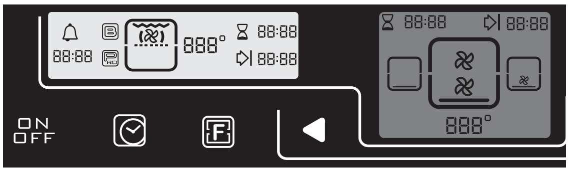
Dual Modus (zwei Backräume)

Legen Sie das Trennungsblech in die 3. Einschubebene um den Dual Modus zu aktivieren. Sie können die unteren Funktionen im Dual Modus einstellen.

1. Drücken Sie die Taste ON/OFF um den Ofen einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste [F] und wählen Sie den unteren oder oberen Backraum für den Backvorgang aus. Wählen Sie eine Backfunktion aus indem Sie die Pfeiler ◀▶ betätigen.
3. Die entsprechende Temperatur zu der ausgewählten Backfunktion wird auf dem Display angezeigt. Sie kann innerhalb der vorgegebenen Temperaturreihe (siehe obere Tabelle) abgeändert werden. Um die Temperatur einzustellen drücken Sie die Taste °C SET und wählen Sie die gewünschte Temperatur aus indem Sie die Pfeiler °C SET betätigen. Drücken Sie danach die Taste ◀▶ nochmals um zu bestätigen.
4. Um den Backvorgang zu starten, drücken Sie START/STOP . Der Backofen ist nun eingeschaltet und startet die Aufheizphase. Die Anzeige blinkt mehrere Male bis die ausgewählte Temperatur erreicht wird. Ein hörbares Signal ertönt wenn dieser Vorgang abgeschlossen ist. Die Anzeige hört auf zu blinken.
5. Um den Backvorgang zu beenden drücken Sie die Taste [-] .

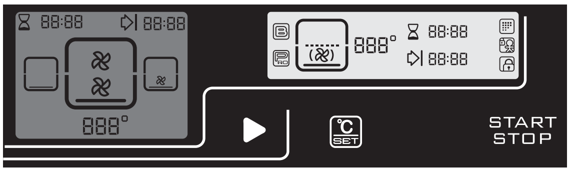
Oberer Backraum

Funktion (modellabhängig)	Voreinstellung Temperatur ° C	Vordefinierte Temperatur ° C	Funktion Booster*
Heizspirale + Umluft	180	160-240	-
Grill	L2	L1-L3	-
Grill+Umluft	190	160-240	-
*Booster: schnelle steigende Temperatur			



Unterer Backraum

Funktion (modellabhängig)	Voreinstellung Temperatur ° C	Vordefinierte Temperatur ° C	Funktion Booster*
Heizspirale + Umluft	180	160-240	-
Unterhitze	160	160-240	-
Unterhitze+Umluft	160	160-240	-
*Booster: schnelle steigende Temperatur			



Oberen und Unteren Backraum gleichzeitig verwenden

Beide Backräume (obere und untere) werden gleichzeitig aktiviert wenn zwei verschiedene Gerichte für den Backvorgang bereitstehen. Um diese Einstellung vorzunehmen gehen Sie bitte wie folgt vor:
1. Drücken Sie die Taste [F] um beide Backräume auszuwählen. Folgen Sie den Schritten 1 bis 5 des vorherigen Kapitels.

Backdauer

1.Drücken Sie die Taste „Time Set“ und wählen Sie die „Sanduhr“ aus indem Sie die Pfeiler ◀▶ betätigen.
2.Drücken Sie „Temperatur/Zeit“ und stellen Sie die Backdauer ein indem Sie die Pfeiler ◀▶ betätigen.
3.Um Ihre Einstellungen zu speichern, drücken Sie die Taste „Temperatur/Zeit“ nochmals.

Backzeitende

1. Drücken Sie die Taste „Time Set“ und wählen Sie den „Pfeiler für Backzeitende“ aus indem Sie die ◀▶ betätigen.
2. Drücken Sie „Temperatur/Zeit“ und stellen Sie das Backzeitende ein indem Sie die Pfeiler ◀▶ betätigen
3. Um Ihre Einstellungen zu speichern, drücken Sie die Taste „Temperatur/Zeit“ nochmals.

STARTZEITVORWAHL

Beispiel: Es ist 10 Uhr. Wenn das zubereitende Gericht eine Dauer von 45 Minuten hat und es um 12:30 Uhr fertiggestellt werden muss dann sollten folgende Schritte eingehalten werden:
- zum einschalten des Ofens drücken Sie die ON/OFF Taste
- wählen Sie die gewünschte Funktion indem Sie die gekennzeichneten "Pfeile" bedienen
- wählen Sie die gewünschte Temperatur indem Sie die " °C/Time Set " Taste drücken und die "Pfeiler" bedienen
- stellen Sie die Garzeit auf 45 Minuten, das heißt:
  •drücken Sie die "Time Set" Taste
  •drücken Sie die " °C/Time Set " Taste und bedienen Sie die "Pfeiler" um die Garzeit einzustellen
  •bestätigen Sie die Auswahl mit der " °C/Time Set " Taste
  •stellen Sie das Ende der Garzeit um 12.30 Uhr ein, das bedeutet:
  •bedienen Sie die "Pfeiler" um das Symbol "Backdauerende" auszuwählen
  •drücken Sie die " °C/Time Set " Taste und bedienen Sie die "Pfeiler" um das Ende der Backdauer einzustellen
  •bestätigen Sie die Auswahl mit der " °C/Time Set " Taste
  •der Ofen schaltet sich automatisch (DRÜCKEN SIE NICHT die "START" Taste) um 11:45 Uhr ein (bedeutet 12:30 minus 45 Minuten); der Ofen schaltet sich automatisch in der von Ihnen eingestellten Zeit aus.

ACHTUNG:
Wenn das Backzeitende eingestellt wird ohne dabei die Länge der Backzeit zu definieren, startet der Backofen den Backvorgang sofort und stoppt bis zum Ende der eingestellten Backzeit.

6. BACKFUNKTIONEN

Umluft + Unterhitze: Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten und Gebäck. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das „Aufgehen" des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein.

Unterhitze: Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders für Gebäck und Kuchen.

Unterhitze + Oberhitze: Bei dieser Funktion werden Lebensmittel gleichmäßig von oben und unten erhitzt. Es ist die traditionelle Art zu garen. Ausgezeichnet geeignet zum Braten von Rindfleisch, Keulen und ideal für Plätzchen und Kekse und für alle Speisen die knusprig werden sollen.

Unterhitze + Oberhitze + Umluft: Bei dieser Funktion wird heiße Luft an den oberen und unteren Heizelementen entlang geleitet und durch den Lüfter gleichmäßig im Inneren des Backofens verteilt. Diese Funktion empfehlen wir für Geflügel, Fisch, Gemüse und Gebäck.

Heißluft + Umluft: Luft die aufgeheizt worden ist wird in die verschiedenen Ebenen im Backraum geblasen. Es ist ideal um verschiedene Gerichte (z.B. Fleisch und Fisch) zur gleichen Zeit zu braten ohne dabei den Geruch und den Geschmack zu vermischen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.

Grill: Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen: auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das verreicht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.

Grill + Umluft: Bei dieser Funktion arbeiten Grill, oberes Heizelement und Umluft zusammen und sorgen für ein besonders gleichmäßiges Garen. Grillgerichte geben Sie auf das Grillrost, das Sie auf der höchsten Stufe einschieben. Nachdem Sie das Backblech in der 3. Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das auf der 3. Position von unten eingeschobene Backblech sorgt dafür, dass von den Lebensmitteln herabtropfendes Öl oder Fett aufgefangen wird.

Grill + Drehspieß + Umluft: Der Vorteil alle 3 Funktionen gleichzeitig zu nutzen Grill, Drehspieß und Umluft ist, dass das Gericht gleichmäßig gebraten wird. Es verhindert das Austrocknen der Lebensmittel. Ein Vorheizen ist bei dieser Funktion nicht erforderlich.

Auftauen: In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen. Die Temperatur wird in 40 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.

Warm halten: Diese Funktion wird empfohlen um fertig gekochte Lebensmittel wieder aufzuheizen. Dafür schieben Sie das Backblech von oben aus gesehen in die 2. Ebene. Um Brot oder Gebäck aufzutauen legen Sie das Backblech in die niedrigste Ebene. Die Temperatur wird in 60 ° C voreingestellt. Eine Änderung ist nicht möglich.

Pizza: Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.

Pyro: Bei dieser Funktion wird die Reinigung im Inneren des Backofens vorgenommen. Zwei Möglichkeiten zur Auswahl, ECO oder SUPER.

7. PYROLYTISCHE REINIGUNG

Der Backofen ist mit einem pyrolytischen Reinigungssystem, dass Speisereste bei hohen Temperaturen entfernt, ausgestattet. Die Funktion verläuft automatisch. Da sehr hohe Temperaturen für das Pyrolysesystem erforderlich sind, ist die Backofentür mit einem Sicherheitsschloss versehen. Die Funktion kann jederzeit beendet werden. Solange das Symbol des Sicherheitsschlosses auf dem Display erleuchtet kann die Backofentür nicht geöffnet werden.
Hinweis: Wenn ein Kochfeld über den Backofen eingebaut ist, dann dürfen Sie das Kochfeld nicht gleichzeitig mit dem pyrolytischen Reinigungssystem verwenden. Das Kochfeld kann sonst überhitzt werden.

Drei pyrolytische Funktionen sind voreingestellt.
•ECO PYROCLEAN: Reinigt einen leicht verschmutzten Ofen. Arbeitet in einem Zeitablauf von 65 Minuten.
•NORMAL PYROCLEAN: Reinigt einen mäßig verschmutzten Ofen. Arbeitet in einem Zeitablauf von 75 Minuten.
•SUPER PYROCLEAN: Reinigt einen stark verschmutzten Ofen. Arbeitet in einem Zeitablauf von 90 Minuten.
Bevor Sie das pyrolytische Reinigungssystem einschalten:
Entnehmen Sie das gesamte Zubehör vom Backofen (Trennungsblech, Grillrost, Backblech etc.)
- Das gesamte Zubehör ist gegen solch einer hohen Temperatur nicht widerstandsfähig und wird bei Aktivierung des Reinigungssystems beschädigt.

Aktivierung des pyrolytischen Reinigungssystems:
1- Drücken Sie F. Wählen Sie ⁝⁝⁝ indem Sie die Pfeiler ◀ ▶ betätigen. Drücken Sie anschließend °C SET um Ihre Einstellung zu bestätigen. ⁝⁝⁝ erleuchtet auf dem Display. Die ECO Funktion blinkt.

Zur Erinnerung:
ECO-Modus für einen leicht verschmutzten Ofen. Zeitablauf 65 Minuten.
NORMAL-Modus für einen mäßig verschmutzten Ofen. Zeitablauf 75 Minuten.
SUP-Modus für einen stark verschmutzten Ofen. Zeitablauf 90 Minuten.

2- Mit den Pfeiler ◀ ▶ wählen Sie den gewünschten "Pyrolytic Modus": ECO, NORMAL oder SUP. Drücken Sie danach °C SET um zu bestätigen.
Ihre Auswahl ist nach 3 Sekunden gespeichert… Der Backofen startet die Reinigung. Der "Pyrolytic Modus" blinkt und die Anzeigen ⧗ und ▷| erleuchten. Während des Reinigungsvorgangs erleuchtet das Symbol der versperrten Backofentür. Sie gibt den Hinweis darauf, dass die Backofentür gesichert ist.
Die Anzeige fängt solange an zu blinken bis die erwünschte Temperatur erreicht ist. Wird sie erreicht dann blinkt die Anzeige nicht mehr. Ist der Reinigungsvorgang abgeschlossen schaltet sich der Backofen automatisch aus. Für 15 Sekunden lang ertönt ein Signal, dass ein Hinweis darauf gibt, dass der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist. Die Anzeigen ⧗ und ▷| fangen an zu blinken. Drücken Sie START STOP um zu stoppen. Wenn Sie dies nicht tun, blinken beide Anzeigen fortlaufend. Die Anzeige ⁝⁝⁝ erlischt vom Timer. Die Backofentür bleibt solange verschlossen bis die Temperatur im Backraum abkühlt. Der Pyrolysevorgang hinterlässt an den Ofenwänden einen weißen Rückstand. Warten Sie bis die Temperatur im Innenraum vollständig abkühlt. Reinigen Sie anschließend die weißen Rückstände mit einem feuchten Schwamm.

8. TIPPS

Es ist besser das Fleisch erst nach dem braten oder grillen zu salzen, da das Salz das Spritzen des Fetts fördert. Dies verunreinigt u.a. den Backofen und macht eine Menge Rauch.
Richtiges Vorheizen ist die Basis für ein gelungenes Fleischgericht.

Grillen:
•Bevor man mit dem Grillen anfängt:
Entnehmen Sie das Grillgut einige Stunden vor dem Grillen vom Kühlschrank. Legen Sie es auf mehrere Schichten Küchenpapier. Dies macht es schmackhafter und vermeidet, dass es in der Mitte kalt bleibt. Fügen Sie Gewürze vor dem Grillen hinzu und salzen Sie das Fleisch erst nach dem grillen. Fügen Sie dem Fleisch ein wenig Öl hinzu. Das Fleisch können Sie am besten mit einem breiten flachen Pinsel einölen. Dann bestreichen Sie es mit Gewürzen wie Pfeffer, Thymian etc.
•Während des Grillvorgangs:
Stechen Sie niemals in das Fleisch hinein auch wenn Sie es drehen möchten. Dies lässt das Fleisch trocken werden.

Backen:
Vermeiden Sie die Verwendung von glänzenden Backformen. Diese lassen die Hitze reflektieren und haben Einfluss auf den Backvorgang. Wenn der Kuchen zu schnell bräunt decken Sie es mit Backpapier oder Aluminiumfolie.
Achtung: Um die Aluminiumfolie richtig zu verwenden, legen Sie die glänzende Seite auf den Kuchen. Wenn Sie dies nicht tun, wird die Wärme durch die glänzende Oberfläche reflektiert und dringt nicht in das Gebäck.

GÜVENLİK UYARILARI

UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.
• 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutmalı ve sürekli denetlemelisiniz.
• Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.
• Çocuklar cihazla oynamamalıdırlar.
• Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
• Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.
UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
• Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.
• Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.
• Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanın.
• Fırını temizlemerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.
UYARI: Lambayı değiştirmeden önce elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olun.
• Bağlantının sağlanamaması kablolama kurallarına göre kabloların bağlanmamasından kaynaklanmıştır.
• Talimatlarda kullanılacak prizin tipi cihazın arka kısmındaki sıcaklık düşünülerek belirtilmelidir.
• Elektrik kablosu hasarlı ise, özel bir kablo ya da üretici veya yetkili servisin uygun gördüğü kablo ile değiştirilmelidir.
Uyarı: Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.
DİKKAT: Erişilebilir parçalar sıcak olabilir ızgara kullanılırken Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
• Dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.
• Kendi kendine temizlik pirolitik işlemi sırasında yüzey normalden sıcak olabilir, bu nedenle bu işlem esnasında çocuklar uzak tutulmalıdır.

1. GENEL UYARILAR

Fırından en iyi verimi alabilmek için talimatları dikkatle okuyun. İleride gerekli olabileceğini düşünerek kurulum ve kullanım talimatlarını saklamanız ve satış sonrası servis hizmetlerinden faydalanabilmeniz için fırını kurmadan önce seri numarasını not etmeniz tavsiye olunur.
Fırını kutusundan çıkardığınızda, herhangi bir şekilde hasar görmediğinden emin olun. Hasar gördüğüne dair herhangi bir kuşku duyarsanız kullanmayın.
Profesyonel ve yetkili bir kişiyle irtibata geçin. Çocuklar için tehlikeli olabileceğinden, plastik torba, polistiren veya çivi gibi paketleme materyallerini onların erişemeyeceği yerlerde tutun.
Bu belgede verilen talimatlara uyulmaması halinde, şirket sorumlu olmayacaktır.
! NOT: Bu kılavuzda bahsedilen fonksiyon, özellik ve aksesuarlar fırın modellerine göre değişebilir.

1.1 UYGUNLUK BEYANI

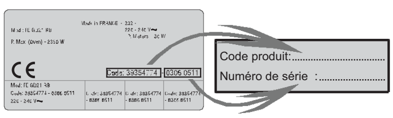
Bu cihazın gıdalarla temas edebilecek parçaları, 89/109 sayılı EEC Direktifine uygundur. Cihaz, 2006/95/EC ile 2004/108/EC sayılı Avrupa Direktiflerine ve sonraki değişikliklere uygundur. Fırını kutusundan çıkardığınızda, herhangi bir şekilde hasar görmediğinden emin olun. Hasar gördüğüne dair herhangi bir kuşku duyarsanız, kullanmayın: profesyonel ve yetkili bir kişiyle irtibata geçin.
Çocuklar için tehlikeli olabileceğinden, plastik torba, polistiren veya çivi gibi paketleme materyallerini onların erişemeyeceği yerlerde tutun.

1.2 EMNİYETLE İLGİLİ İPUÇLARI

•Fırın sadece tasarlandığı amaçlar için kullanılmalıdır. Sadece yemek pişirmek için kullanılmalıdır. Isınmak gibi herhangi bir başka amaçla kullanılması uygunsuz bir kullanım örneği olup tehlike arz edebilir.
•Üreticiler uygunsuz, yanlış veya mantıklı olmayan kullanımlardan ötürü meydana gelebilecek hasarlardan sorumlu tutulamaz.
Herhangi bir elektrikli cihazı kullanırken, birkaç temel kuralı takip etmelisiniz.
- Fişi prizden çıkarmak için elektrik kablosundan tutarak çekmeyin.
- Elleriniz veya ayaklarınız ıslak veya nemliyken fırına dokunmayın.
- Fırını kullandığınız zamanlarda ayağınıza mutlaka bir şeyler giyin.
- Adaptör, birden çok fiş için çoklu soket veya uzatma kablolarının kullanımı genellikle pek iyi bir fikir değildir.
- Fırın arıza verirse veya çalışmazsa, ana elektrik hattından elektriğini kesin ve fırına dokunmayın.
•Kablo hasar görmüşse derhal değiştirilmelidir.
Kabloyu değiştirirken aşağıdaki talimatları takip edin.
Elektrik kablosunu çıkarın ve H05VV-F tipinde bir kabloyla değiştirin.
Kablo, fırın için gerekli olan elektrik akımını kaldırabilecek güçte olmalıdır.
Kablo değişimi gerekli eğitimi almış yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
Topraklama kablosu (sarı-yeşil) elektrik kablosundan 10 mm daha uzun olmalıdır.
Onarım işleri için sadece onaylanmış bir servis merkeziyle irtibat kurun ve sadece orijinal parçaların kullanıldığından emin olun. Yukarıdaki talimatlara uyulmaması durumunda, üreticiler fırının güvenliğini garanti edemez.
•Satın almış olduğunuz fırın belirtilen teknik özelliklere sahiptir ve fırın üzerinde herhangi bir değişiklik yapılmaması gerekir.
•Yanıcı ürünleri fırında saklamayın; fırın kazara çalıştırıldığında bu ürünler yangına sebep olabilir.
•Fırın kapağına bastırmayın ve çocukların kapağın üstüne oturmasına izin vermeyin.
•Fırına kap koyarken veya fırından kap çıkarırken fırın eldiveni takın.

1.3 ÖNERİLER

• Her kullanımdan sonra yapılan küçük çaplı bir temizlik, fırını son derece temiz tutar.
• Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya dükkanlardan alınabilen tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeleri sıcak emaye ile doğrudan temas ettiğinde erime ve iç taraftaki emayeyi bozma riski oluşturur.
• Fırının aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda oluşan keskin duman kokusunu önlemek için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı öneririz. Pişirme süresini uzatıp sıcaklığı bir miktar düşürmek daha iyi olabilir.
Cihaz bilgi panosu



• Fırınla birlikte verilen aksesuarların yanı sıra, yalnızca çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı kaplar ve pişirme kalıpları kullanmanızı tavsiye ederiz.

1.4 KURULUM

Üreticiler, fırının kurulumunu yapma yükümlülüğünde değildir. Yanlış kurulumdan kaynaklanan hataları düzeltmek üzere üreticiden yardım istenirse, sağlanacak bu yardım garanti kapsamında olmayacaktır. Profesyonel olarak yetkili kişilere yönelik kurulum talimatları takip edilmelidir. Yanlış kurulum insanlara, hayvanlara veya eşyalara zarar verebilir. Üretici bu tür hasarlardan veya yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.

Fırının yerleştirileceği mutfak ünitesi en az 70°C sıcaklığa dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.

Fırın yüksek bir sütun içine veya tezgah altına yerleştirilebilir. Fırını yerleştirmeden önce fırın içinde, iç parçaları soğutmak ve korumak için gerekli temiz havanın uygun bir şekilde dolaşabileceği iyi bir havalandırma sağlamalısınız. Yerleştirme türüne göre son sayfada belirtilen açıklık mesafelerini sağlayın.

1.5 ELEKTRİK BAĞLANTISI

ELEKTRİK BAĞLANTISI ONAYLI BİR YÜKLENİCİ VEYA BENZER NİTELİKLERE SAHİP BİR TEKNİSYEN TARAFINDAN YAPILMALIDIR.
Cihazın kurulumu, kurulumun yapıldığı ülkede yürürlükte olan standart ile uyumlu olmalıdır.
Bu koşula uygun davranılmaması halinde, üretici herhangi bir sorumluluk kabul etmez.
Şebeke bağlantısı topraklı bir priz veya çok kutuplu bir devre kesici yardımıyla ilgili ülkenin kurulum standartlarına uygun şekilde yapılmalıdır.
Kurulum uygun sigortalarla korunmalı ve fırını normal şekilde beslemeye yetecek kesitte kablolar kullanılmalıdır.
BAĞLANTI:
Fırın fazlar arasında veya faz ile nötr arasında sadece 220-240 VAC voltaja bağlanan bir güç kablosuyla donatılmıştır.
Bağlantı yapılmadan önce aşağıdakiler kontrol edilmelidir:
-sayaç üzerinde belirtilen güç kaynağı voltajı,
Fırının topraklama ucuna bağlı ana koruma kablosu (yeşil/sarı) tesisatın topraklama ucuna bağlanmalıdır.

Dikkat:
Bağlantıyı yapmadan önce bir elektrikçiye tesisatın topraklama sürekliliğini kontrol ettirin.
Üretici, toprak bağlantısı yapılmamış veya bağlantısının sürekliliği hatalı bir toprak hattına bağlanmış fırının kullanımından meydana gelebilecek olaylardan veya olası sonuçlardan ötürü sorumluluk kabul etmemektedir.

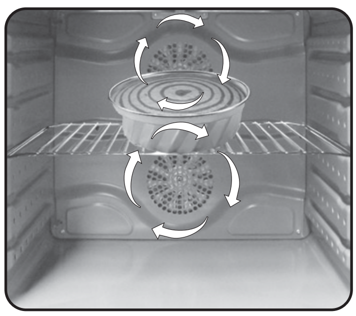
NOT: Fırın için satış sonrası servise ihtiyaç duyulabileceğinizi unutmayın. Ayrıca prizi, fırının yeri değiştirildikten sonra tekrar bağlanabileceği şekilde yerleştirin.

Güç kablosu: *Güç kablosunun değiştirilmesi gerekiyorsa, lütfen bunu satış sonrası servise veya benzer niteliklere sahip bir teknisyene yaptırın.*

2. AKSESUARLAR *(Modele göre)*

Kullandığımız teknoloji ve deneyimimiz profesyonel mutfakların tipik bir özelliğini evinize getiriyor. Multijet yan havalandırma sistemi mikro sıcak hava akımlarını düşük hızlarda doğrudan yemeğin üzerine vererek sıcak havanın yemeği tamamen sarmasını sağlar.
Bu sistem homojen pişirme sağlayarak yemekteki nem kaybını azaltır ve farklı seviyelerde eş zamanlı pişirmeye olanak tanır.





2.1 FIRIN EKİPMANI

Ekipmanları ilk kez kullanmadan önce her birini temizlemek gereklidir. Ekipmanları bir süngerle yıkayın. Durulayın ve kurulayın.

Raf kalıp ve tabaklar için uygundur.



Damlama tepsisi ızgara yapılan yiyeceklerden akan suları tutar.



Ayırma parçası fırını iki bölmeye ayırır. Fırını ikili modda kullanmak istediğinizde, üst ve alt bölmeleri ayırır. Üçüncü raf konumunda kullanılmalıdır.

Pirolitik mod açıkken, ayırma parçasını asla fırının içinde bırakmayın.



Damlama tepsisini asla kızartma tepsisi olarak kullanmayın çünkü biriken yağlar hızla fırına yayılıp aşırı duman oluşmasına neden olabilir.
Damlama tepsisini doğrudan fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

Modele göre, çıtır çıtır bir pizza için standı ve pizza silindiriyle birlikte ***pizza taşı*** verilir.

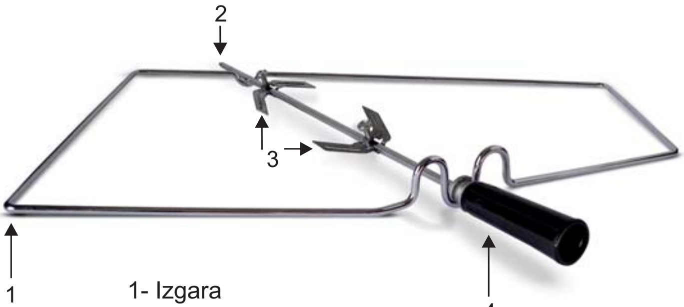


Hamur işi tepsisi rafa yerleştirilmelidir. Ekler, bisküvi, beze vb. küçük hamur işlerini pişirmek içindir.
Hamur işi tepsisini doğrudan fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.



2.2 ŞİŞ

Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez.
Kapak kapalıyken pişirilir.
Enerji tüketimi klasik sistemden %90-95 daha azdır.



1- Izgara
2- Çevirme elemanı
3- Kancalar ve Vidalar
4- Tutamak

ŞİŞ ÇEVİRMENİN KULLANIMI

1. Kancaların vidalarını çıkarın
2. Çevirme elemanını ete geçirin
3. Eti kancalarla sabitleyin
4. Vidaları sıkın
5. Çevirme elemanını motor deliğine geçirin
6. Tutamağı çıkarın



Fırın çalıştırılırken kullanılmayan aksesuarlar fırından çıkarılmalıdır.

2.3 LED AYDINLATMA

Klasik "elektrik ampulünün" yerine geçen bir aydınlatma sistemidir. 14 adet LED (pirolitik olmayan modeller için) veya 10 adet Yüksek Güçlü LED (pirolitik modeller için) lamba, kapıya entegredir. Bu lambalar, fırının içini, hiçbir raf üzerine gölge düşmeden, net bir şekilde görmenizi sağlayan yüksek kalitede beyaz ışık vermektedir.

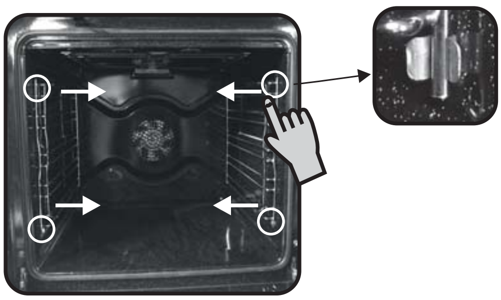
Avantajları:
Bu sistem, fırın içinde mükemmel aydınlatma sağlamanın yanı sıra, klasik ampullerden daha uzun süre dayanır, kullanımı ve bakımı daha kolaydır ve her şeyden önemlisi, enerji tasarrufu sağlar.

-Optimum görüş
-Uzun ömürlü aydınlatma
-Çok düşük enerji tüketimi; klasik yüksek aydınlatma sistemlerine kıyasla %95 daha düşük.



2.4 YAN IZGARALARIN ÇIRARILMASI VE TEMİZLENMESİ

1- Tel rafı, ok yönünde çekerek, tutucu yuvalarından ve fırın duvarından ayrılmasını sağlayın.
2- Tel rafları bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
3- Temizlik işlemi ardından, tel rafları yerine takın.



3. FIRIN TEMİZLENMESİ

•Elle herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin.
•Fırını temizlerken kesinlikle aşındırıcı temizlik maddeleri, bulaşık teli veya keskin nesneler kullanmayın, aksi takdirde emaye onarılamaz şekilde hasar görebilir.
•Yalnızca sabunlu su veya ağartıcı (amonyak) temizleyiciler kullanın.
•Fırının yanlarını kesinlikle alüminyum folyo ile kaplamayın.

CAM PARÇALAR
Fırını her kullanışınızda cam kapağı emici bir kağıt havluyla silmenizi öneririz. Lekeler ağırsa iyice sıkılmış deterjanlı bir süngerle silip durulayabilirsiniz.

Cam yüzeyi çizip kırılmasına neden olabilecekleri için fırın kapağının camını temizlemek amacıyla sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin ağızlı metal spatula kullanmayın.

FIRIN KAPAĞI CONTASI
Fırın kapağı contası kirlenirse, hafif nemli bir süngerle temizleyin.

AKSESUARLAR
Bunları sabunlu suya batırılmış bir süngerle temizleyin. Temiz suyla durulayın ve kurulayın. Aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın.

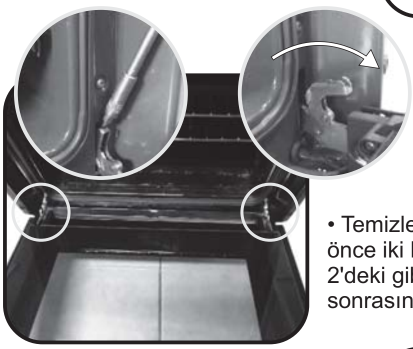
DAMLAMA TEPSİSİ
Izgara yaptıktan sonra damlama tepsisini fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba boşaltırken dikkatli olun. Damlama tepsisini bulaşık deterjanlı bir süngerle sıcak su içinde yıkayın.
Tepsiye yapışan artıklar kalırsa, tepsiyi deterjanlı suda bekletin.
Ayrıca bulaşık makinesinde de yıkanabilir veya piyasada satılan bir fırın temizleyiciyle temizlenebilir.
Damlama tepsisini kirliyken kesinlikle fırına yerleştirmeyin.

FIRIN KAPI CAMININ TEMİZLENMESİ
Temizlemek için fırın kapağını ve iç cam panelini çıkarabilirisiniz; bunun için aşağıdaki talimatları izleyin.

• Kapağı tamamen açın. *(Şekil 1)*



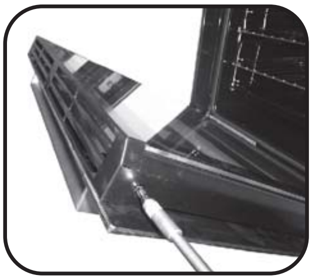
Şekil 1



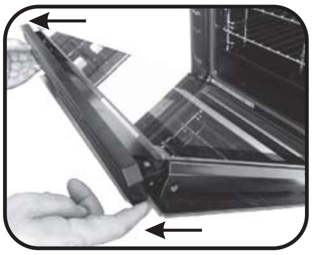
Şekil 2

• Temizleme işlemine başlamadan önce iki kapak menteşesini Şekil 2'deki gibi kilitleyin. Temizleme sonrasında ise kilidi açın. *(Şekil 2)*

• Yanlardaki vidaları çıkarın. *(Şekil 3)*



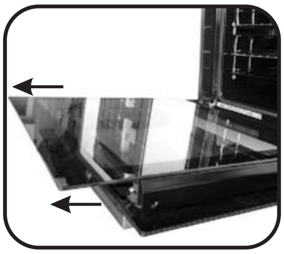
Şekil 3



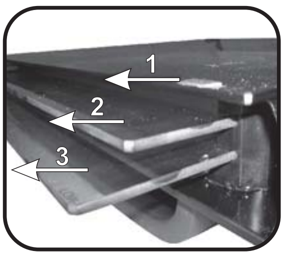
Şekli 4

• Kapıyı her iki taraftan ellerinizle tutarak yukarı doğru bir açıyla çekin.

• Kapı camını yavaşça çekerek çıkarın. *(Şekil 5)*



Şekli 5



Şekli 6

• * Pirolitik fırınlar için 2. ve 3. camları da aynı şekilde çıkarın. (Şekil 6)

• Temizleme işlemi bittikten sonra, cam panelleri ve fırın kapağını takın. Yukarıdaki tüm adımları tersine sırayla izleyin.

• Tüm cam panellerde LOW-E ibaresi düzgün şekilde okunur olmalı ve panellerin sol köşesinde yer almalıdır. Böylece yazılı ibarenin olduğu yüzey fırının iç kısmına bakacak konumda duracaktır.



Şekil 7

4. SERVİS MERKEZİ

Servis Merkezini aramadan önce.

Fırın çalışmıyorsa aşağıdakileri yapmanızı öneririz:
Fırının elektrik prizine doğru şekilde takıldığından emin olun.

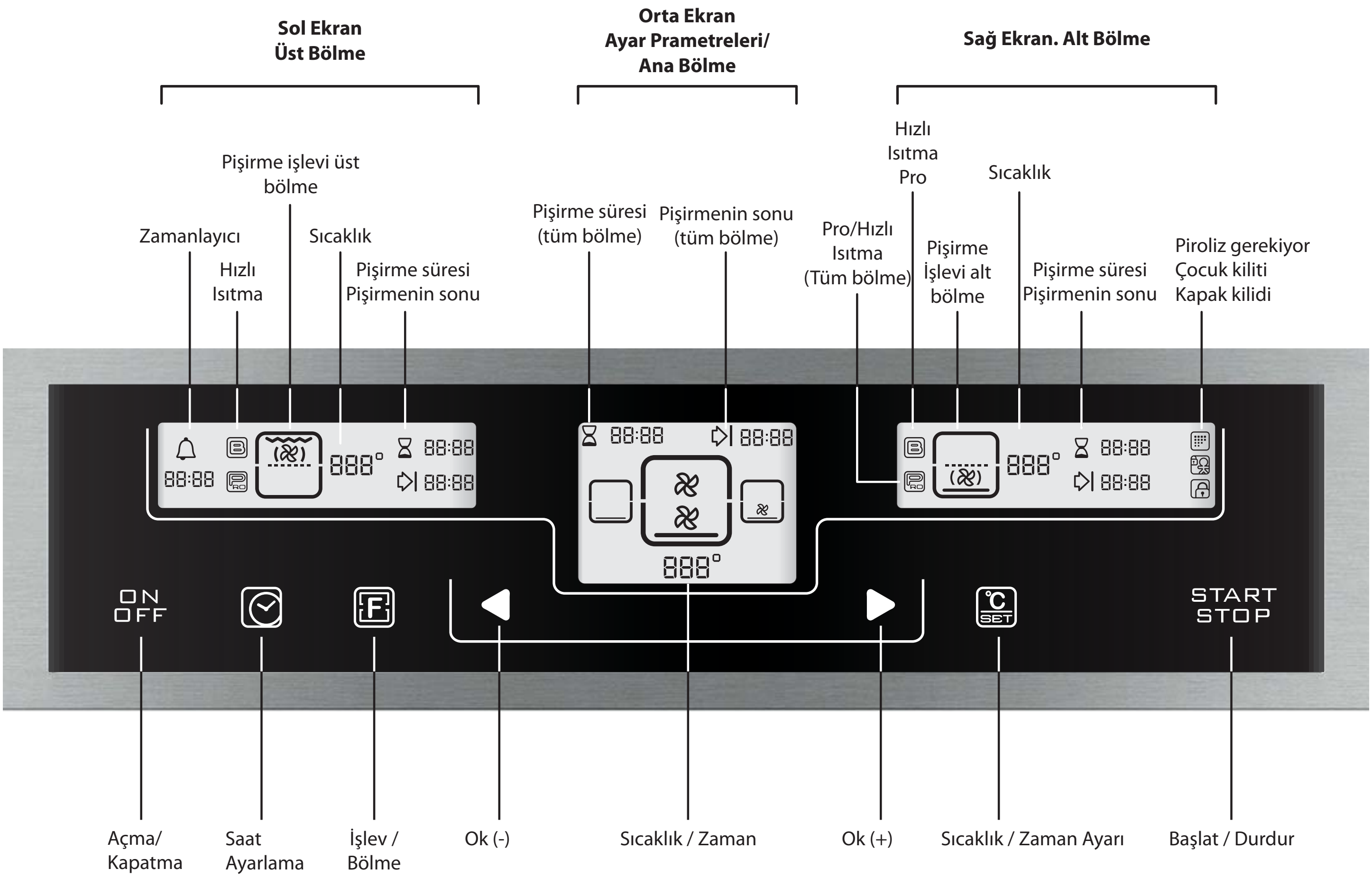
Arızanın sebebi tespit edilemiyorsa:
Fırının elektrik bağlantısını kesin, fırına dokunmayın ve satış sonrası hizmet bölümünü arayın.

Servis Merkezini aramadan önce lütfen özellikler panelindeki seri numarasını not etmeyi unutmayın.

Fırın, garanti kapsamında bulunduğu sürece Servis Merkezinde ücretsiz olarak onarılmasını sağlayan bir garanti belgesiyle birlikte verilmektedir.

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkındaki Avrupa yönergesi 2002/96/EC'ye uygun biçimde işaretlenmiştir. Bu cihazın doğru şekilde atılmasını sağlayarak, bu ürünün hatalı şekilde atık işlemlerinden geçirilmesinin yol açabileceği çevre ve insan sağlığı üzerindeki olası olumsuz etkilerin ortadan kaldırılmasına yardım etmiş olacaksınız.
Ürün üzerindeki sembol, bu ürünün evsel atıklarla aynı şekilde işlenemeyeceğini ifade etmektedir. Bunun yerine, elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüştürülmesine yönelik uygun bir toplama noktasına verilmelidir. Ürün, atık imhasına ilişkin yerel çevre mevzuatına uygun olarak atılmalıdır.
Bu ürünle ilgili işlemler, geri kazanım ve geri dönüşüm hakkında daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye makamlarına, evsel atıkları toplayan bir şirkete ya da ürünü satın almış olduğunuz mağazaya başvurun.

5. EKRAN TANIMI



5.1 FIRINI İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

ÖN TEMİZLİK

Fırını ilk kullanım öncesinde temizleyin:
Nemli yumuşak bir bezle fırının dış yüzeyini silin.
Tüm aksesuarları yıkayın ve sıcak su ve bulaşık deterjanıyla fırının içini silin.
Boş fırını maksimum sıcaklığa ayarlayın ve yaklaşık 1 saat süreyle çalıştırın; böylece yeni alındığında fırının içine sinmiş olan kokular ortadan kalkacaktır. Bu işlem yapılırken odanın havalandırılması sağlayın.

UNUTULMAMASI GEREKEN HUSUSLAR

Zamanlayıcı üzerinden çalıştırma onayı:
•Değişiklik "°C SET" düğmesine basarak onaylanmalıdır.

Fırını durdurun:
•Yanlış bir talimat uyguladığınızda fırının durdurulması gerekebilir. Fırını durdurmak için "START / STOP" düğmesine basın.

SAAT AYARI

Fırın ilk kez elektrik kaynağına bağlandığında veya uzun süreli bir elektrik kesintisinin ardından saat yeniden ayarlanmalıdır.

1. Saati ayarlamak için:
" ⏲ " düğmesine birkaç saniye basın, " ⏲ " düğmelerini kullanarak " ◀ ▶ " simgesini bulun, ardından " °C SET " düğmesine basın. Orta ekrandaki rakamlar yanıp söner.

2.◀ ▶ düğmelerini kullanarak saati ayarlayın ve ardından yaptığınız ayarın uygulanması için birkaç saniye bekleyin veya tekrar " °C SET "düğmesine basın.

EKRAN KONTRASTININ AYARLANMASI

1. " ⏲ " düğmesine birkaç saniye basın, " ◑ " düğmelerini kullanarak " ◀ ▶ " simgesini bulun, ardından " °C SET " düğmesine basın. (Ekran parlaklığının kontrastı maksimum değer olan "1" ile minimum değer olan "5" arasında ayarlanabilir.)

2.◀ ▶ düğmelerini kullanarak kontrast seviyesini seçin ve ardından yaptığınız ayarın uygulanması için birkaç saniye bekleyin veya tekrar " °C SET "düğmesine basın.

NOT : Fırını ilk kez çalıştırdıktan sonra saati veya ekran kontrastını ayarlamak isterseniz, fırını açmak için " ON OFF " düğmesine basın ve ilgili paragrafların 1. ve 2. maddelerinde açıklandığı şekilde devam edin.

DAKİKA HATIRLATICI

1. Fırını açmak için " ON OFF " düğmesine basın.

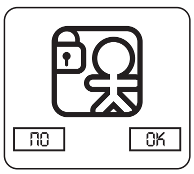
2. " ⏲ " düğmesine birkaç saniye basın, " ◀ ▶ " düğmelerini kullanarak " 🔔 " simgesini bulun, ardından " °C SET " düğmesine basın.

3. ◀ ▶ düğmelerini kullanarak gerekli saati ayarlayın, ardından yaptığınız ayarın uygulanması için birkaç saniye bekleyin veya tekrar "Sıcaklık/Zaman Ayarı °C SET " düğmesine basın.

NOT: Bu işlev, fırının çalışmasından bağımsız olarak bir çalar saat olarak kullanılmasını sağlar.

ÇOCUK KİLİDİ

1. Çocuk kilidini ayarlamak için, " F " düğmesine birkaç saniye basın.
2.



Etkinleştirmek için " ▶ " "OK" düğmesine basın.
Etkinleştirmek için " ◀ " "NO" düğmesine basın.

NOT: Çocuk kilidi hem fırın açıkken hem de kapalıyken etkinleştirilebilir

5.2 FIRIN KULLANIMI

TEKLİ MOD

Tekli Modu kullanmak için, ayırma parçasını fırından çıkarın.
Tekli Modda aşağıdaki tüm işlevleri seçebilirsiniz.
Önerilen pişirme yöntemleri aşağıdaki tabloda verilmiştir. Her pişirme yöntemi için ayrı bir sıcaklık değeri de tavsiye edilmektedir. Bu değerler önceden belirlenmiş bir aralık içerisinde değiştirilebilir.

Fırın Modeline Göre Fonksiyon Modu		Ön Ayar Sıcaklığı °C	Önceden Belirlenmiş Sıcaklık °C	Hızlı Isıtma Fonksiyonu*
	Kapalı	-	-	-
	Alt Rezistans	160	50-240	-
	Alt Rezistans+Fan	210	50-240	Hızlı Isıtma
	Alt+Üst	220	50-280	-
	Alt+Üst+Fan	210	50-240	-
	Alt Rezistans+Fan	180	50-240	-
	Izgara	L2	L1-L3	-
	Izgara+Fan	210	180-230	Hızlı Isıtma
	Izgara+Şiş+Fan	240	180-240	Hızlı Isıtma
	Buz Çözme	40	No	-
	Sıcak Tutma	60	No	-
	Pyro ***	NORMAL	**ECO:**425/65dak. **NORMAL:**425/75dak. **SUP:**425/1s 30dak.	-

**Hızlı Isıtma:hızlı sıcaklık artışı.*

1. Fırını açmak için "ON OFF" düğmesine basın.
2. "F" düğmesine basın. ◀ ▶ düğmelerini kullanarak pişirme için gereken işlevi seçin.
3.Seçilen pişirme yöntemine uygun sıcaklık veya pişirme seviyesi görüntülenir. Bu değer önceden belirlenmiş bir aralık dahilinde değiştirilebilir -yukarıdaki tabloya bakın. Sıcaklık ayarını değiştirmek için "°C SET" düğmesine basın ve ◀ ▶ düğmelerini kullanarak sıcaklığı seçin. Ardından, onaylamak için "°C SET" düğmesine yeniden basın. Sıcaklık ekranı sabitlenir ama pişirme döngüsü sırasında değiştirilebilir.
4. Pişirmeye başlamak için "START/STOP" düğmesine basın. Fırın pişirmeye ve ısınmaya başlar. Gösterge ışığı seçilen sıcaklık değerine ulaşılana kadar yanıp söner. Bu işlem sonunda sinyal sesleri duyulur ve gösterge ışığı sabitlenir.
5.Fırın işlevini değiştirmek için, 2 ile 4 arasındaki adımları tekrarlayın.
6. Pişirme işlemini durdurmak için "START/STOP" düğmesine basın.

İKİLİ MOD

İkili Modu etkinleştirmek için, ayırma parçasını fırının üçüncü raf konumuna koyun. İkili Modda aşağıdaki işlevleri seçebilirsiniz.

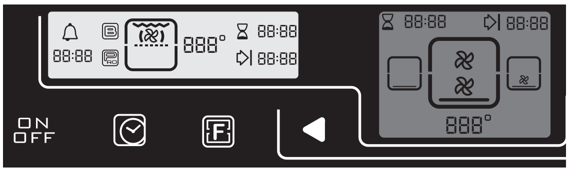
1. Fırını açmak için "ON OFF" düğmesine basın.

2. Hangi fırın bölmesinin (ÜST veya ALT) kullanılacağını seçmek için "F" düğmesine basın; ◀ ▶ düğmelerini kullanarak istenen işlevi seçin.
3. Seçilen yönteme uygun sıcaklık veya pişirme seviyesi görüntülenir.
Bu değer önceden belirlenmiş bir aralık dahilinde değiştirilebilir -yukarıdaki tabloya bakın.
Sıcaklık ayarını değiştirmek için "°C SET" düğmesine basın ve ◀ ▶ düğmelerini kullanarak sıcaklığı seçin.
Ardından, onaylamak için "°C SET" düğmesine yeniden basın. Sıcaklık ekranı sabitlenir ama pişirme döngüsü sırasında değiştirilebilir.
4. Pişirmeye başlamak için "START/STOP" düğmesine basın.
Fırın pişirmeye ve ısınmaya başlar. Seçilen sıcaklığa ulaşılana kadar gösterge ışığı yanıp söner; bu işlem sonunda sinyal sesleri duyulur ve gösterge ışığı sabitlenir.
5. Pişirme işlemini durdurmak için "-" düğmesine basın.

Üst Bölme

Fonksiyon Modu (Modele Göre)		Önceden Ayarlanmış Sıcaklık °C	Önceden Belirlenmiş Sıcaklık °C	Hızlandırıcı Fonksiyon*
	Turbo Rezistans+Fan	180	160-240	-
	Izgara	L2	L1-L3	-
	Izgara+Fan	190	160-240	-

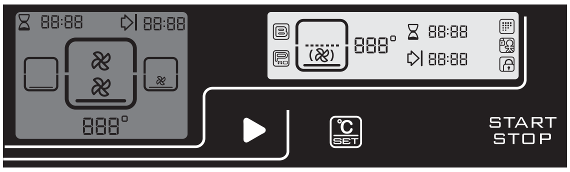
**Hızlandırıcı: Hızlı sıcaklık artışı.*



Alt Bölme

Fonksiyon Modu (Modele Göre)		Önceden Ayarlanmış Sıcaklık °C	Önceden Belirlenmiş Sıcaklık °C	Hızlandırıcı Fonksiyon*
	Turbo Rezistans+Fan	180	160-240	-
	Alt Rezistans	160	160-240	-
	Alt Rezistans + Fan	160	160-240	-

**Hızlandırıcı: Hızlı sıcaklık artışı.*



İKİLİ MOD

İkili Modu etkinleştirmek için, ayırma parçasını fırının üçüncü raf konumuna koyun. İkili Modda aşağıdaki işlevleri seçebilirsiniz.

1. Fırını açmak için "ON OFF" düğmesine basın.

2. Hangi fırın bölmesinin (ÜST veya ALT) kullanılacağını seçmek için "F" düğmesine basın; ◀ ▶ düğmelerini kullanarak istenen işlevi seçin.

3. Seçilen yönteme uygun sıcaklık veya pişirme seviyesi görüntülenir.
Bu değer önceden belirlenmiş bir aralık dahilinde değiştirilebilir -yukarıdaki tabloya bakın.
Sıcaklık ayarını değiştirmek için "°C SET" düğmesine basın ve ◀ ▶ düğmelerini kullanarak sıcaklığı seçin.
Ardından, onaylamak için "°C SET" düğmesine yeniden basın. Sıcaklık ekranı sabitlenir ama pişirme döngüsü sırasında değiştirilebilir.

4. Pişirmeye başlamak için "START/STOP" düğmesine basın.
Fırın pişirmeye ve ısınmaya başlar. Seçilen sıcaklığa ulaşılana kadar gösterge ışığı yanıp söner; bu işlem sonunda sinyal sesleri duyulur ve gösterge ışığı sabitlenir.

5. Pişirme işlemini durdurmak için "-" düğmesine basın.

GECİKMELİ BAŞLATMA

Örneğin saat 10.00'da yemeğinizi fırına koydunuz ve 45 dakikalık pişirmeniz gerekecek. 12.30'da da hazır olmasını istiyorsanız Aşağıdaki adımları takip etmeniz gerekmektedir.

- "Açma / Kapama" düğmesine basarak fırını açınız
- "Okları" kullanarak istediğiniz fonksiyonu seçiniz
- "°C / Saat Ayarla" düğmesine basarak ve "okları" kullanarak istenilen sıcaklığı seçiniz
- "°C / Saat Ayarla" düğmesine basarak ve "okları" kullanarak istenilen sıcaklığı seçiniz

•45 Dakikalık pişirme süresini ayarlamak için:
•"Saat Ayarı" düğmesine basınız
•"° C / Saat Ayarla" düğmesine basınız ve pişirme süresini ayarlamak için "okları" kullanınız
•"° C / Saat Ayarla" butonuna basarak seçimi onaylayınız
•Pişirme süresinin sonunu 12.30'a ayarlamak için:
•Pişirme süresi sonunu seçmek için "okları" kullanınız
•"° C / Saat Ayarla" düğmesine basınız ve pişirme süresi sonunu ayarlamak için "okları" kullanınız.
•"° C / Saat Ayarla" butonuna basarak seçimi onaylayınız
•Fırın otomatik pişirmeye başlayacaktır. (Lütfen bu sürede "BAŞLA" butonuna BASMAYINIZ) 11:45, 12:30'a 45 dakika kalması anlamına gelir ve fırın ayarlanan süre sonunda otomatik olarak pişirmesini bitirecektir.

6. PİŞİRME MODU

Tüm pişirme işlemleri fırın kapağı kapatılarak yapılmalıdır.

ALT + FAN - Alttan ısıtmayla birlikte fan sisteminin kullanılması meyveli pasta, tart, kiş ve hamur işleri için idealdir. Yiyeceklerin çok kurumasını önler ve ekmek hamurunun kabarmasını sağlar. Rafı fırın içinde alt konuma yerleştirin.

ALT - Alt ısıtma elemanını kullanır. Tüm hamur işlerinin pişirilmesi için idealdir. Bu ısıtma yöntemini, alt taraftan daha fazla ısı ve ışınım gerektiren pasta, tart, ezme ve diğer bu türlü yiyecekler için kullanın.

ALT + ÜST - Hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntem tüm klasik kızartma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Kırmızı et, biftek, kuzu but, av eti, ekmek veya folyo ile kaplanmış yiyecekler pişirilirken kullanılır.

ALT + ÜST + FAN - Fırın içindeki sıcak havanın dolaşımını sağlayan fan ile birlikte hem üst hem de alt ısıtma elemanları kullanılır. Bu yöntemi piliç, hamur işi, balık ve sebzeler için öneririz. Bu yöntem kullanılarak sıcaklığın daha iyi nüfuz etmesi sağlanır ve pişirme ile ön ısıtma süreleri de kısaltılır. Fanlı pişirme seçeneği, fırın içinde farklı yiyeceklerin hepsini farklı konumlarda aynı anda pişirmenize olanak tanır ve tatlar ile kokuları birbirine karıştırmadan eşit ısı dağılımı sağlar. Farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için 10 dakikalık ekstra süre ayırın.

TURBO REZİSTANS + FAN -Fan ısınan havayı farklı seviyelere üfler. Tatları ve kokuları karıştırmadan farklı yiyecek türlerini (örn. Et ve balık) aynı anda pişirmek için idealdir. Çok hafif ısıyla pişirir ve pandispanya, hamur işi vb. için idealdir.

IZGARA - Üst ısıtma elemanı kullanılır. Karışık ızgara, kebap ve güveç pişirmede başarı garantidir. Izgara önceden 5 dakika süreyle yüksek bir sıcaklığa getirilmelidir. Beyaz etler her zaman ızgara elemanından belirli bir uzaklığa yerleştirilmelidir, bu şekilde pişirme süresi biraz daha uzar ancak et daha sulu kalır. Damlama tepsisi aşağıya, alt raf konumuna konarak kırmızı et ve balık fileto doğrudan rafa yerleştirilebilir.

IZGARA + FAN - Sıcak havanın fırın içinde dolaşımını sağlayan fanla birlikte üst ısıtma elemanı kullanılır. Kırmızı et için ön ısıtma tavsiye edilir ancak beyaz et için gerekli değildir. Izgara, domuz eti veya piliç gibi daha kalın yiyecekler için ideal bir pişirme biçimidir. Izgara yapılacak yiyecekler doğrudan orta rafın merkezine yerleştirilmelidir.
Damlama tepsisini rafın altına yerleştirdiğinizde, akan sular burada toplanır. En iyi sonucu almak için, daima yiyeceklerin ızgara elemanına çok yakın olmamasına dikkat edin ve pişirme süresinin ortasına doğru yiyecekleri diğer tarafına çevirin.

IZGARA + ŞİŞ ÇEVİRME + FAN - Fan ve şiş ile aynı anda fırının üst ısıtma elemanını da kullanmak, yemeğin eşit şekilde pişmesini sağlayarak kuru ve tatsız olmasını engelleme avantajı sağlar. Şiş, fırının içinde kalan sıcaklıktan yararlanmak için pişirme sonunda yaklaşık beş dakika daha dönecek şekilde programlanmıştır. Şişte pişirme için önceden ısıtma gerekmez.

BUZ ÇÖZME - Kadran bu konuma ayarlandığında fan, donmuş yiyeceklerin etrafında sıcak hava dolaşımı sağlar ve böylece içindeki protein miktarını değiştirmeden birkaç dakika içinde yiyeceğin buzunu çözer. Sıcaklık önceden sabit olarak 40°C'ye ayarlanmıştır, değişiklik yapılamaz.

SICAK TUTMA - Bu mod, rafı üstten ikinci seviyeye yerleştirmek suretiyle önceden pişirilmiş olan yiyecekleri yeniden ısıtmak için veya rafı alt seviyeye yerleştirmek suretiyle ekmek, pizza veya hamur işi yiyeceklerin buzunu çözmek için tavsiye edilir.
Sıcaklık önceden sabit olarak 60 °C'ye ayarlanmıştır, değişiklik yapılamaz.

PİZZA - Bu fonksiyon, fırın içinde sıcak hava dolaşımıyla pizza veya kek gibi yiyecekler için mükemmel sonuç alınmasını sağlar.

PYRO - Fırın bütün iç temizliğini kendi kendine yapar - ECO ve SUPER olmak üzere iki seçenek kullanılabilir.

7. PİROLİTİK DÖNGÜ *(Modele Göre)*

Fırın, yüksek sıcaklıklarda yemek artıklarını kül eden pirolizer temizleme sistemiyle donatılmıştır. Bu işlem programlayıcı tarafından otomatik olarak yürütülür. İşlem sırasında ortaya çıkan dumanlar pişirme başlar başlamaz çalışan bir Pirolizerden geçerek "temiz" hale getirilir. Pirolizer için çok yüksek sıcaklıklar gerektiğinden fırın kapağına bir emniyet kilidi takılmıştır.
Pirolizer istendiği zaman durdurulabilir. Emniyet kilidi görüntülenene kadar kapak açılamaz.
NOT: Fırının üstüne ocak yerleştirilmişse, Pirolizer çalışırken kesinlikle gaz ocaklarını veya elektrikli ocakları kullanmayın, böylece ocağın aşırı ısınması önlenir.

ÜÇ PİROLİTİK DÖNGÜ programlanmıştır.
•ECO PYROCLEAN : Hafif düzeyde kirli bir fırının temizlenmesi için kullanılır. 65 dakika çalışır.
•NORMAL PYROCLEAN : Normal kirli bir fırının temizlenmesi için kullanılır. 75 dakika çalışır.
•SUPER PYROCLEAN : Çok kirli bir fırının temizlenmesi için kullanılır. 90 dakika çalışır.
Pirolitik bir fırında kesinlikle piyasada bulunan temizlik ürünlerini kullanmayın!
İ***pucu:*** Pişirme işleminden hemen sonra Pirolitik temizleme yaptığınızda artan ısıdan yararlanarak enerji tasarrufu sağlarsınız.

Pirolitik döngü çalıştırmadan önce:
•Fırının tüm aksesuarlarını (ayırma parçası, ızgaralar, tepsiler vb.) çıkarın: Bunlar yüksek sıcaklıklara dayanıklı olmadıkları için pirolitik sıcaklıklarda hasar görürler.
•Yok edilmeleri uzun süreceğinden büyük kir ve lekeleri çıkarın. Ayrıca, fazla büyük miktarlardaki yağ lekeleri Pirolitik döngünün çok yüksek sıcaklıklarına maruz kaldığında tutuşabilir.
•Fırın kapağını kapatın.
•Temizlemeden önce fazla büyük miktardaki kirler çıkarılmalıdır.

Pirolitik döngünün kullanımı:
1. " " düğmesine basın. " " düğmelerini kullanarak " " simgesini seçin, ardından onaylamak için " " düğmesine basın. Ekranda " " yazısı görünür. ECO modu yanıp söner.

Unutmayın:
ECO - 65 dakikalık döngü - hafif düzeyde kirli fırın
NORMAL - 75 dakikalık döngü - normal düzeyde kirli fırın
SUP - 90 dakikalık döngü - son derece kirli fırın
2. düğmelerini kullanarak kirlenme derecesine göre gereken Pirolitik modu seçin: **ECO, NORMAL** veya **SUP**. Ardından onaylamak için " " düğmesine basın.
Seçiminiz 3 saniye sonra onaylanır...
Fırın pirolitik döngüyü başlatır. Seçilen pirolitik mod yanıp söner ve " " ile " " gösterge ışıkları yanar. Pirolitik döngü sırasında fırın kapağı kilit simgesi görünerek kapağın kilitli olduğunu gösterir. Soğutma fanı çalışır.
İstenen sıcaklığa ulaşılana kadar gösterge ışığı yanıp söner ve ardından sabitlenir.
Pirolitik döngünün sonunda fırın otomatik olarak kapanır.
15 saniye boyunca duyduğunuz sinyal size döngünün sona erdiğini bildirir ve " " ile " " gösterge ışıkları yanıp söner.
Durdurmak için " START STOP " düğmesine basın. Bunu yapmadığınız takdirde, semboller yanıp sönmeye devam eder. Pirolitik mod " " sembolü Zamanlayıcıdan kaldırılır.
Bu cümle yanlış
Sıcaklık düşmediği sürece fırın kapağının kilidi açılmaz. Kapak kilitli simgesi yandığı sürece fırın kapağı açılamaz.
Fırın bileşenlerinin sıcaklığı makul bir seviyeye inene kadar soğutma fanı kapanmaz.
Döngü sonunda gösterge tekrar yanıp söner, fırını kapattıktan sonra da yanmaya devam eder ve fırının iç sıcaklığı yeterince düşünce gösterge ışığı da söner.
Piroliz, fırın duvarlarında beyaz bir kalıntı bırakır. Fırının tamamen soğumasını bekleyin ve fırının içini nemli bir süngerle silerek kalıntıları temizleyin.

8. PİŞİRME İPUÇLARI

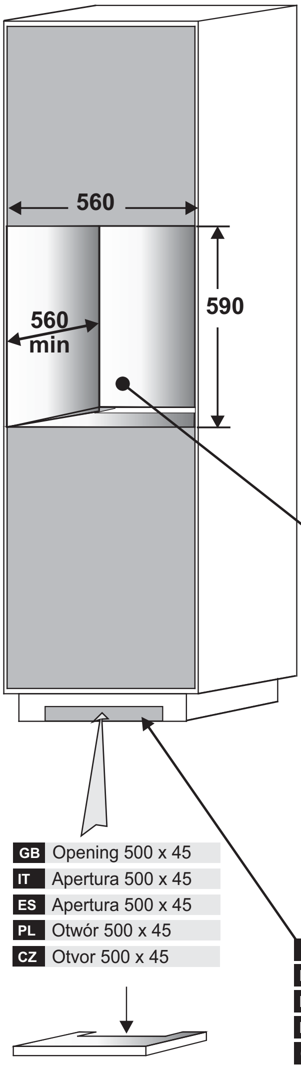
Tuz etten yağ sıçramasını tetikleyeceği için pişirme işlemi sonuna kadar etleri tuzlamamanız daha iyi olacaktır. Yağ sıçramaları fırınınızı kirletir ve çok fazla duman ortaya çıkarır.
Beyaz et, domuz eti, dana eti, kuzu eti ve balık karışımı soğuk şekilde fırına yerleştirilebilir. Pişirme süresi, ön ısıtması yapılmış olan fırından daha uzun sürer ancak orta kısımlar daha iyi pişer, bunun nedeni ise sıcaklığın et karışımına nüfuz etmesinin daha uzun sürmesidir.
Doğru ön ısıtma, kırmızı etin başarılı bir şekilde pişirilmesinin püf noktasıdır.

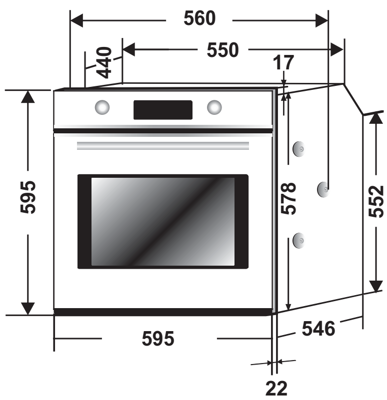
IZGARALAR
•Izgarayı doldurmadan önce:
Eti ızgara yapmadan birkaç saat önce buzluktan çıkarın. Birkaç kat mutfak kağıdı üzerine serin. Böylelikle et daha iyi tutar ve daha lezzetli olur, ayrıca etin orta kısmının soğuk kalması da önlenmiş olur.
Izgara işlemi öncesinde biber ve baharat ekleyin ancak tuzu pişirme işlemi bittikten sonra katın. Bu şekilde et daha iyi tutar ve sulu kalır.
Pişirilecek tüm yiyeceklerin üzerine biraz yağ sürün. Bu işlem en iyi, geniş ve düz bir fırçayla yapılır. Ardından biraz daha biber ve baharat (kekik vb.) koyabilirsiniz.
•Pişirme sırasında:
Pişirme sırasında ızgarayı çevirdiğinizde bile etleri kesinlikle delmeyin. Bu durum etin suyunun akmasına ve kurumasına neden olacaktır.

FIRINLAMA
Parlak sac kullanmaktan kaçının çünkü bu saclar ısıyı yansıtır ve keklerinizi bozabilir. Kekiniz çabuk kızarıyorsa, yağ geçirmez kağıt veya alüminyum folyo ile kaplayın.
Dikkat: Folyonun doğru kullanımı parlak tarafı keke gelecek şekildedir. Folyoyu bu şekilde yerleştirmezseniz, parlak yüzey ısıyı yansıtır ve ısı yiyeceğe nüfuz etmez.
Pişirme işleminin ilk 20 - 25 dakikası boyunca fırının kapağını açmayın:
Kapağı açarsanız sufle, tatlı çörek, pandispanya vb. yiyecekleriniz sönme eğilimi gösterebilir. Bir bıçağın ağzıyla veya metal bir örgü şişiyle keklerinizin ortasını delerek pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Bıçak ağzı temiz ve kuru çıkarsa kekiniz hazır demektir, dolayısıyla pişirme işlemini durdurabilirsiniz. Şayet bıçağın ağzı nemli ve üzerinde kek parçalarıyla çıkarsa, pişirmeye devam edin ancak yanmadan pişmesini sağlamak için ısı ayarını biraz düşürün.

INSTALLATION GB
INSTALLAZIONE IT
INSTALACIÓN ES
INSTALACJA PL
INSTALACE CZ

GB **Oven in column** (dimensions mm)
IT **Forno in colonna** (dimensioni in mm)
ES **Horno en columna** (dimensiones en mm)
PL **Piekarnik w kolumnie** (wymiar w mm)
CZ **Trouba ve vysoké skříni** (rozměry v mm)





GB If the furniture is equpped with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

IT Se il mobile è equipaggiato con una copertura posteriore, provvedere ad una apertura per il passaggio del cavo di alimentazione.

ES Si el mueble tiene fondo en la parte trasera hacer una apertura para el cable eléctrico.

PL Jeśli meble posiadają dno w tylnej części, należy zadbać o odpowiedni otwór na kabel zasilający.

CZ Pokud je nábytek vybavený stěnou v zadní části, udělejte otvor pro přívodní kabel

GB Opening 500 x 45
IT Apertura 500 x 45
ES Apertura 500 x 45
PL Otwór 500 x 45
CZ Otvor 500 x 45

GB Opening 500 x 10
IT Apertura 500 x 10
ES Apertura 500 x 10
PL Otwór 500 x 10
CZ Otvor 500 x 10

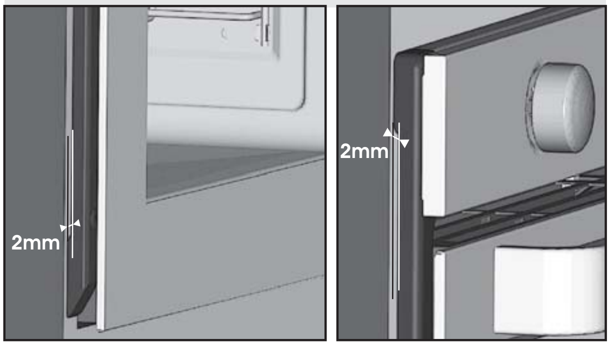
ATTENTION !
Applying torque more than needed to fix the screws can close the ventilation channels on both sides. **Please be sure that, these ventilation channels are 2mm open after installation to furniture.**

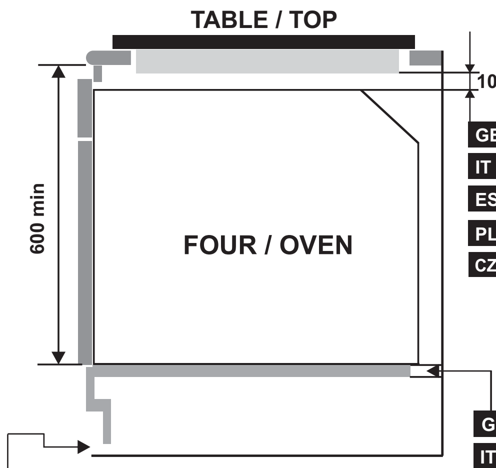
ATTENZIONE!
L'applicazione di una coppia di serraggio superiore a quella necessaria per fissare le viti in posizione potrebbe ostruire le aperture di ventilazione su entrambi i lati. **Verificare che l'apertura di questi canali di ventilazione sia pari ad almeno 2 mm dopo l'installazione nel mobile.** Il sacchetto all'interno del forno contiene quattro viti di fissaggio.

¡ATENCIÓN!
Más presión de la necesaria para fijar los tornillos podría cerrar los canales de ventilación de ambos lados. **Asegurar una apertura de 2 mm de los canales de ventilación después de instalar el horno en el mueble.**

UWAGA!
Należy zwrócić uwagę, aby nie przykręcić śrub zbyt mocno, gdyż może to spowodować zamknięcie kanałów wentylacyjnych z obu stron. **Proszę upewnić się czy kanały wentylacyjne mają prześwit 2 mm po zamontowaniu urządzenia.**

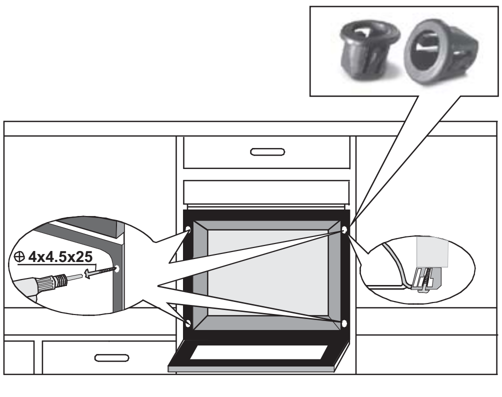
UPOZORNĚNÍ!
Použitím většího než potřebného tahu při utažení šroubů můžete uzavřít ventilační kanály po stranách.
Ujistěte se, zda jsou ventilační kanály otevřené 2 mm po instalaci do nábytku.



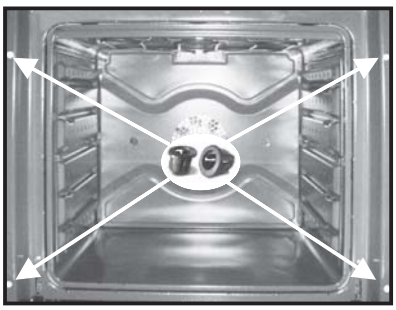


GB **Oven fitted under worktop** (dimensions mm)
IT **Forno installato sotto il piano di lavoro**
ES **Horno colocado debajo de la encimera**
PL **Piekarnik umieszczony pod blatem.**
CZ **Trouba pod pracovní deskou**

GB Opening 560 x 45
IT Apertura 560 x 45
ES Apertura 560 x 45
PL Otwór 560 x 45
CZ Otvor 560 x 45



GB Opening 500 x 10
IT Apertura 560 x 45
ES Apertura 500 x 10
PL Otwór 500 x 10
CZ Otvor 500 x 10



GB Fixing in the location

Inside the oven there is a bag with four fixing screws. **Fixing:** When the oven door is open, holes are accessible, they are located on each side. Use the screws provided to fix the oven.

IT Fissaggio in nicchia

Dentro al forno, c'è una busta con quattro viti di fissaggio. **Fissaggio:** Quando la porta forno è aperta, i fori di fissaggio sono accessibili e si trovano sui montanti laterali. Utilizzare le viti fornite per fissare il forno.

ES Fijación del horno

Dentro del horno hay una bolsa con tornillos fijadores. **Fijación:**Con la puerta abierta se accede a los agujeros y se encuentran a los lados. Para fijar el horno utilizar los tornillos que se proporcionan con el mismo.

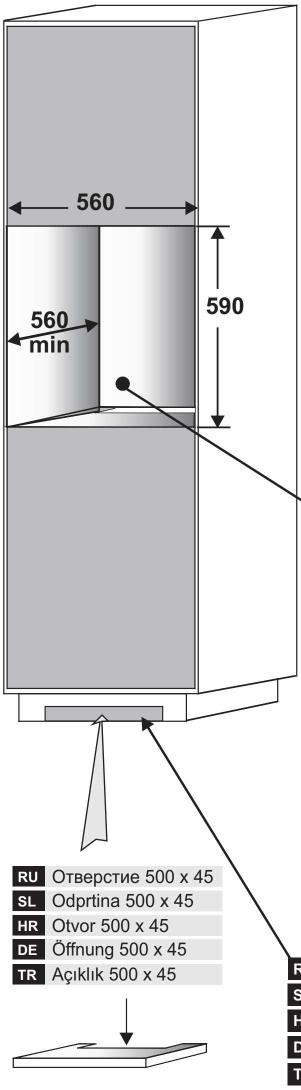
PL Instalowanie piekarnika

W środku piekarnika znajduje się woreczek z czterema śrubami mocującymi. **Instalowanie:** Otwory znajdujące się po obu stronach piekarnika są dostępne po otwarciu drzwiczek piekarnika. Do instalacji piekarnika należy używać tylko śrub będących w zestawie.

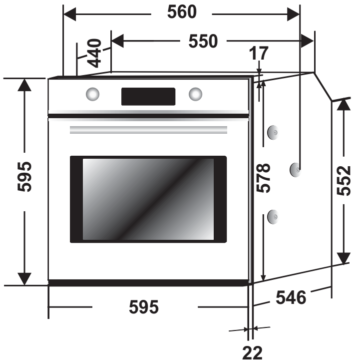
CZ Upevnění v pozici

Uvnitř trouby je sáček se čtyřma upevňovacími šrouby.**Upevnění:** Po otevření dvířek zpřístupněte upevňovací otvory, jsou v rozích. Použijte dodané šrouby k upevnění.

УСТАНОВКА	RU	**VGRADNJA PEČICE**	SL	**KURULUM**	TR
INSTALLATION	DE	**UGRADNJA PEĆNICE**	HR		



RU **Установка духовки в стойке** (размеры в миллиметрах)
SL **V visoko omarico** (mere v mm)
HR **Ugradnja pećnice u kuhinjski element** (mjere u mm)
DE **Einbau des Ofens in einem säulenförmigen Hohlraum**
TR **Sütun üzerinde fırın** (mm cinsinden boyutları)



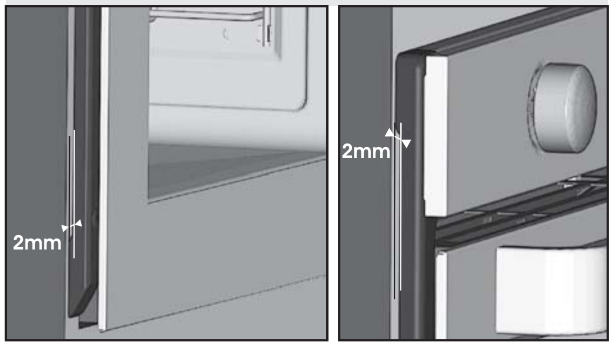
ВНИМАНИЕ!
Заворачивание крепежных винтов с приложением слишком большого крутящего момента может привести к закрыванию вентиляционных каналов на обеих сторонах духовки. **Проверьте, что эти вентиляционные каналы открыты на 2 мм после установки духовки в кухонную мебель.**

VGRADNJA POZOR!
Če privijete vijake z večjim navorom, kot je to res potrebno, lahko zaprete odprtini za zračenje na obeh straneh. **Poskrbite, da po vgradnji v pohištvo odprtina meri 2 mm!**

UPOZORENJE !
Ne stežite vijke više nego je potrebno jer možete zatvoriti ventilacijske otvore s obje strane pećnice. **Budite oprezni i provjerite da ovi ventilacijski otvori nakon ugradnje u namještaj imaju slobodan prostor od 2 mm.**

Achtung!
Vergewissern Sie sich, dass Sie beim Einbau des Backofens einen 2 mm Spalt zu den Küchenschränken einhalten. **Dieser Spalt muss für die Lüftungskanäle sichergestellt werden.**

DİKKAT!
Vidaları sıkmak için gereğinden fazla kuvvet uygulamak her iki taraftaki havalandırma kanallarını kapatabilir. **Mobilya içine kurulumdan sonra bu havalandırma kanallarının 2 mm açık olduğundan emin olun.**



RU Если кухонная мебель имеет заднюю стенку, сделайте в ней отверстие для ввода кабеля питания

SL Če je na omarici tudi hrbtna stran, morate v njej narediti odprtino za napajalni kabel.

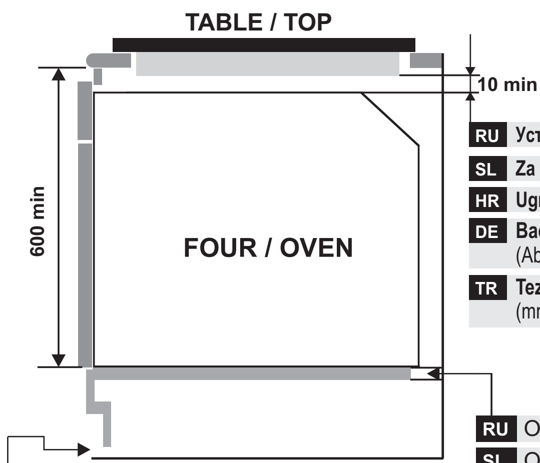
HR Ako je kuhinjski element sa stražnje strane zatvoren potrebno je napraviti otvor za električni kabel.

DE Wenn der Küchenschrank mit einer Hinterwand ausgestattet ist, dann ist eine Öffnung notwendig damit das Stromkabel angeschlossen werden kann.

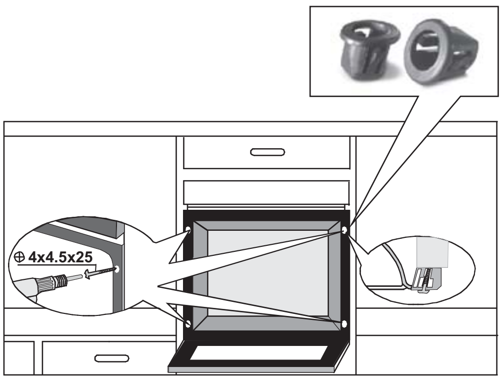
TR Mobilyanın arka kısmı kapalıysa, elektrik kablosunun geçebileceği bir açıklık oluşturun.

RU Отверстие 500 x 45
SL Odprtina 500 x 45
HR Otvor 500 x 45
DE Öffnung 500 x 45
TR Açıklık 500 x 45

RU Отверстие 500 x 10
SL Odprtina 500 x 10
HR Otvor 500 x 10
DE Öffnung 500 x 10
TR Açıklık 500 x 10

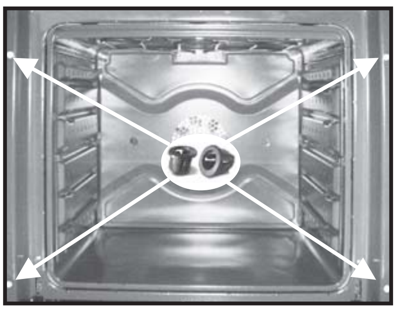


RU **Установка духовки под рабочей поверхностью**
SL **Za vgradnjo pod delovni pult**
HR **Ugradnja pećnice ispod kuhinjske radne ploče**
DE **Backofen unter der Arbeitsplatte montiert** (Abmessungen mm)
TR **Tezgah altına yerleştirilmiş fırın** (mm cinsinden boyutları)



RU Отверстие 560 x 45
SL Odprtina 560 x 45
HR Otvor 560 x 45
DE Opening 560 x 45
TR Açıklık 560 x 45

RU Отверстие 500 x 10
SL Odprtina 500 x 10
HR Otvor 500 x 10
DE Opening 500 x 10
TR Açıklık 500 x 10



RU **Крепление духовки на месте установки**

Внутри духовки имеется пакет с четырьмя крепежными винтами. **Крепление:** Когда дверца духовки открыта, обеспечивается доступ к крепежным отверстиям. Эти отверстия расположены на боковых сторонах духовки. Закрепите духовку с помощью винтов, которые поставляются вместе с духовкой.

SL **Pritrditev V Nišo**

V pečici je vrečka s štirimi vijaki za pritrditev. **Pritrditev:** Ko so vrata pečice odprta, so dostopne luknje na straneh pečice. Pritrdite jo na omarico s priloženimi vijaki.

HR **Učvršćivanje u kuhinjski element**

U unutrašnjosti pećnice nalazi se vrećica s četiri pričvrsna vijka. **Učvršćivanje:** kada su vrata pećnice otvorena uočit ćete 4 otvora, po 2 sa svake rubne strane. Pomoću 4 isporučena vijka učvrstite pećnicu u kuhinjski element.

DE **Montage (Fixierung der Schrauben)**

Im Inneren des Backofens befindet sich ein Plastikbeutel mit insgesamt 4 Befestigungsschrauben. **Fixierung:** Wenn Sie den Backofen öffnen, sehen Sie auf der linken und rechten Seite 2 Löcher die für die Fixierung vorgesehen sind. Verwenden Sie für die Fixierung die mitgelieferten Schrauben.

TR **Herhangi bir yere montaj**

Fırının içindeki poşette dört adet sabitleme vidası vardır. **Yerleştirme:** Fırın kapağı açıkken deliklere erişebilirsiniz, bunlar yüzeylerin her birinde yer alır. Fırını yerleştirmek için vidaları kullanın.

01.2014 • REV:A • 42811106

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

Il produttore declina ogni responsabilità per inesattezze contenute nel documento stampato o per errori di trascrizione contenuti in questa brochure. Inoltre, si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto, nell'interesse dei consumatori, senza alcun pregiudizio per la sua sicurezza o funzionalità.

ES

El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

PL

Producent nie odpowiada za jakiekolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiejkolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji

CZ

Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhrazujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.

RU

Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с опечатками и неправильным переводом, которые могут иметь место в данной брошюре. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых им изделий, включая такие изменения, которые могут оказывать влияние на их эксплуатационные характеристики, при условии, что эти изменения не снижают безопасность и функциональные возможности изделия.

SL

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.

HR

Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zurVerbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

TR

Üretici bu broşürde bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur.